

# 蔡澜生活美学系列

（共9册）

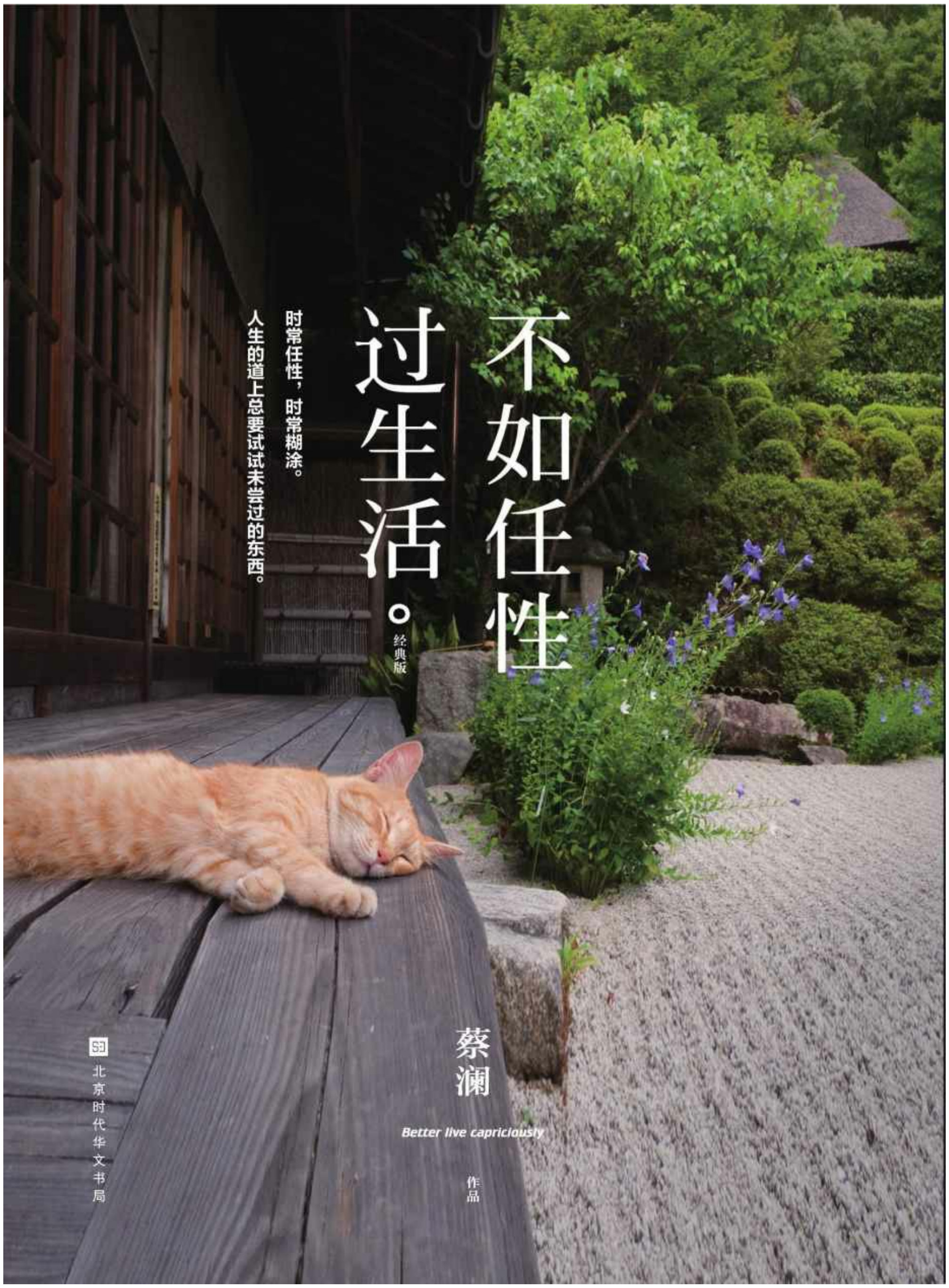


VISIT…

LANZAROTE Caliente.com

# 总　目　录

不如任性过生活：经典版
今天也要好好吃饭：经典版
愿你成为最好的女子：经典版
没有什么了不起
我决定活得有趣
蔡澜说人生：世间事 贵痛快
蔡澜说好物：我喜欢的是欣赏
蔡澜说美食：学会浅尝二字
蔡澜说书法：静下心来写写字


不如任性
过生活。
经典版
时常任性，时常糊涂。
人生的道上总要试试未尝过的东西。
蔡澜
Better live capriciously
作品
北京时代华文书局

经典版

# 不如任性过生活。

蔡澜

*Better live capriciously*

作品

北京时代华文书局

图书在版编目（CIP）数据

不如任性过生活：经典版/蔡澜著．-北京：北京时代华文书局，2020.5

ISBN 978-7-5699-3613-1

Ⅰ．①不…　Ⅱ．①蔡…　Ⅲ．①散文集－中国－当代　Ⅳ．①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2020)第050917号

不如任性过生活：经典版

BURU RENXING GUO SHENGHUO INGDIAN BAN

著　　者　蔡　澜

出 版 人　陈　涛

选题策划　陈丽杰

责任编辑　陈丽杰　冯雪雪

责任校对　张彦翔

封面设计　熊琼·云中　程　慧

版式设计　段文辉

内文插图　苏美璐

责任印制　訾　敬

出版发行　北京时代华文书局　http://www.bjsdsj.com.cn

北京市东城区安定门外大街138号皇城国际大厦A座8楼

邮编：100011　电话：010-64267120　64267397

印　　刷　北京盛通印刷股份有限公司　010-52249888

（如发现印装质量问题，请与印刷厂联系调换）

开　　本　787mm×1092mm　1/16　印张　17.5　字数　206千字

版　　次　2020年10月第1版　印次　2020年10月第1次印刷

书　　号　ISBN　978-7-5699-3613-1

版权所有，侵权必究



# 金庸序
# 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆。我们结伴共游欧洲，从整个意大利北部直到巴黎。同游澳大利亚、新加坡、马来西亚、泰国之余，再去北美洲。从温哥华到旧金山，再到拉斯维加斯，然后又去日本，又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，他不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吮吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌龊得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是

由于他学识渊博、多才多艺、对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边：一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。



# 蔡澜先生语录

1．人生的意义到底是什么呢？吃得好一点，睡得好一点，多玩玩，不羡慕别人，不听管束，多储蓄人生经验，死而无憾，这就是最大的意义吧，一点也不复杂。

2．人类活到老死，不玩对不起自己。生命对于我们并不公平，我们一生下来就哭，人生忧患识字始，长大后不如意事十常八九，只有玩，才能得到心理平衡。下棋、种花、养金鱼，都不必花太多钱，买一些让自己悦目的日常生活用品，也不会太破费，绝对不是玩物丧志，而是玩物养志。

3．做人不管贫富，只要注意生活的每一个细节，小小的欢乐，已经可以享受不尽。重复一句，生命的长短是不受自己控制，生命质素的好坏，却是我们自己能够提高的！

4．把家里吃剩的马铃薯、洋葱和蒜头，统统都拿来浸水，一天天看它长出芽来，高兴得很。

5．天天可以练字，越写越过瘾，每天不动动笔全身不舒服，写呀写呀，天又黑了。

6．天气渐热，扇子派上用场，不如画扇吧，一方面用来送朋友，大家喜欢，一方面还可以拿出去卖，何乐不为。

7．人老了，像机器一样要修，这是老生常谈，道理我也懂得。问题在有没有好好地用它，仔细照顾，一定娇生惯养，毛病更多。像跑车

一般驾驶，又太容易残旧，但两者给我选择，还是选后面的。平稳的人生，一定闷。我受不了闷，是个性……

8．一刹那的光辉，总比一辈子平庸好。

9．斩断不必要的情感，尽量做些自己想做的事。

10．我们一有机会，便尽量去笑吧。我们一遇到喜欢的人，便尽量和他们接近吧。避开负面的人，尊敬可怕的，而远之。走远几步路，去吃一间比较有水准的餐厅，别对不起自己。

11．还是快快乐乐，想做什么就做什么好。不必勉强自己，守着人生七字真言错不了，那就是：“抽烟、喝酒、不运动。”


TOKYU HANDS

# 目　录
## CONTENTS

金庸序　蔡澜是一个真正潇洒的人
蔡澜先生语录
第一部分　看得开，放得下，才是人生
凡事往好处想，人生便会豁达
人生不该在小节上浪费功夫
每天都比昨天活得更快乐一点
我们不会变得更老，只会变得更好
没有意义，就是人生的意义
我只想做一个人
心若年轻，永远不老
老了，快乐才刚刚开始
生来好吃，命中注定
坦然面对自己的胖
所有相遇，都是有缘
把握发出香味的那一刻
名与利，可以努力，别让它控制你
要整容，不如先整心
度过不平凡的青春，做回普通人
相信好运，好运才会眷顾你
不如开心过生活
听多了，你会变成一个多姿多彩的人
对自己好，才有爱心对别人好
只相信保持一份真

享受讲真话的乐趣
吃好喝好，就是功德圆满
愿做小丑，娱人娱己
在无常人生，与寂寞缠绵
忙里偷闲，苦中作乐
自己也要快乐地活下去
看开一点就没事
人生苦短，别对不起自己
第二部分　想得通，悟得透，活得潇洒
总有一些东西，教我们活得一天比一天好
抽烟，喝酒，不运动
我是一个不懂什么是压力的人
默默耕耘，自然名利双收
享受生活，才是最好的成就
别把生命浪费在无聊的人身上
享下等福，心平气和地活下去
我们无法控制生命长短，却能提高生命质量
停下来发一阵呆吧
替爱人洗碗碟，是种幸福
梁实秋和三毛的不亦快哉
睡觉这事，顺其自然就好
吃，是消除寂寞的最好办法
宁可折腾，也不要沉闷的人生
说做就做，不要拖延
休而退，退而休的生活
不要太以自我为中心
当你微笑时，世界和你一起微笑

刹那光辉，好过一辈子平庸
苦闷的日子，最好做些花功夫的事
生老病死是人类最公平的事
助人是最开心的事
再忙也要停下一切，去办想办的事
感动一生的礼物
走好死亡这段路
但愿自己能像红酒，越老越醇
男女不可抗拒的二十种魅力
老得庄严、干净、清香
放纵的哲学
不会花钱，挣得再多也没意义
自由自在，才是幸福
先让儿女玩一阵子吧
第三部分　不如任性过生活
任性而活是人生最过瘾的事
学会放松，别绑死自己
喜为五斗米折腰
年轻人迷惘怎么办？当小贩去
活，也要让人活
想两者兼得，烦恼就产生了
看人是一种本事，人可以貌相
互相尊敬，是基本的礼貌
跟古人学快乐，快乐其实很简单
有个爱人终老，是最大的幸福
一生裁缝，裁缝一生
开一家梦想中的书局

父亲的待人接物总是真诚

第四部分　把生命浪费在美好的事物上

会玩时间的人，能享受非一般的乐趣

不玩对不起自己

玩物并不丧志，养志还能赚钱

诗词和对联越简易越好

好茶好酒，应配好诗好词

以猫为主人，猫才可爱

最大的满足，莫过于把猫搞睡了

那些蜻蜓带给我的快乐

树可交友，人可深交

参加印展，体味方寸乾坤

禅味诗词里的自然之道

与竹有缘，是人生乐事

享受逛书店的乐趣

人生的路上总要试试未尝过的东西

赏樱，将美梦一次次地重复

年纪愈大，愈不喜欢看悲剧

不同才好，没必要争个高低上下

任时光流转，我依然爱经典

别为拖延找借口

还我青春火样红

伊人何处，只有紫藤依旧

书是最好的旅行伴侣

闲时逛花市，永远有快乐

在不同的时间爱不一样的花

第五部分　人生就是吃吃喝喝

炒饭的艺术
以毕生经验研究零食
把食物做熟的最好方法就是白灼
烤鱿鱼最适合下酒
食遍天下的人才知道香港人最会吃鱼
喝酒要有豪气，但不要有脾气
怎么吃寿司才像经常吃寿司的样子
喝酒须尽兴，但别要命
关于清酒的二三事
简单，就是茶道
咸酸甜，日日是好日
真正会吃的人，是不胖的
各自喜欢各自的口味就好
把简单的菜做得不平凡
看戏吃零食，乐趣无穷
一人食，也很好
倪匡跋　以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢
返回总目录

# 第一部分
# 看得开，放得下，才是人生

人生的意义到底是什么呢？吃得好一点，睡得好一点，多玩玩，不羡慕别人，不听管束，多储蓄人生经验，死而无憾，这就是最大的意义吧，一点也不复杂。

# 凡事往好处想，人生便会豁达

减少压力，简称“减压”。

压力的敌对头，是好玩，什么东西都把它变成好玩，压力自然减少。

说得容易，你说：“做起来难。”

这话也对，但是如果不做，永远没有改变。我不知道说过多少次：做，机会是五十对五十；不做，等于零。

比方说看到一个漂亮的女人，你和她谈话，她可能不睬你，50%失败；或者她答应了你一句，成功机会也是50%。眼巴巴地看她走过，一句话也不敢讲，那永远只是走过，你咒骂自己三千回，也没用。好，开始做吧。

从何做起呢？

我们一生之中，经过无数的风波，起起伏伏，但现在还不是好好地活着吗？昨日的压力，已是今天的笑话了。

举例来说，我们担忧暑假家庭作业没有做好，死了，死了，一定给老师骂死。好，骂了几句，没有死。

我们担忧考试不合格，死了，死了，一定给家长骂死。好，骂了几句，也没死。

初恋时，非对方不娶不嫁，但有多少个人成功呢？爱得要死要活，

失败之后，现在又还不是好端端地活着吗？现在想起来不是好笑吗？

出来到社会上做事，一时疏忽，做错了，死了，死了，一定会被炒鱿鱼。忽然，柳暗花明又一村，上司根本忘记有这么一回事儿，或者轻轻讲了几句算了，当时的压力，不是多余的吗？

那么多的风浪都经过。目前谈起来，还摇摇头，说一句："当时真傻。"

好了，既然知道当时傻，那为什么不现在学精一点？目前所受压力，也一定会过的。"人，只要生存下去，总会过的。"你也开始明白地向自己说，"过了就变成好笑。"

好，等以后再笑，不如马上笑。

想那么多干什么？忘了它吧。

不过，一般人还没学到家。说忘，哪里那么容易？回头一转，那恐怖的压力又来干扰你。

我们最好能够用幻想的手把一切烦恼事搓成一团，扔进一个保险箱里面去。锁一锁，再把锁匙丢到海里，看着它沉下去。

但是，但是，又回来了。

今早被人家偷荷包，扒掉三千块，拼命想忘，但一下子那不愉快的感觉又回来了。昨夜被人遗弃，拼命想忘，但那痛苦还是缠绕着你。

过，一定会过，你开始那么想，你开始去做，机会是五十对五十。记得吗？

佛学所说："境由心生。"

一切，都是你想出来的。你想好，就好；想坏，就坏。不相信吗，多举一个例。

八号风球台风，一个人在街上走，忽然间从天上掉下一块瓦片，打中前额，流血了。

啊！我为什么那么背？为什么这块瓦片不掉在别人头上，偏偏是打中了我？我真是倒霉！这是一种想法。

八号风球台风，另一个人在街上走，忽然间从天上掉下同一块瓦片，同样打中了前额，同样流血了。

啊！我真幸运！要是这块瓦略为偏差，打中了脑中央，我不是死定了吗？啊！我真幸运！这也是一种想法。

要选哪一个，不必我告诉你，你也应该知道。

这是阿Q精神！你说，自己骗自己。

阿Q精神有什么不好？阿Q精神万岁！往好处想，人生观会变豁达，别给鲁迅骗去。鲁迅满肚子牢骚，别听他的，听了之后就会变得和他一样愤世嫉俗，钻牛角尖去了。

生老病死，为必经过程。

既然知道有这么四件事，还不快点去玩？

玩，不需要有什么条件，看蚂蚁搬家也可以看个老半天。养条便宜金鱼、种盆不值钱的花，都可以玩个够。

虽说生命是脆弱的，但一个长者曾经告诉我，他被日本人关在牢里，整整八天，不给饭吃不给水喝，也没死掉。看周围，活到七八十岁的人渐多，要是你是例外，那也就认命吧。自己是少数的分子之一。要有我们这种人，大多数的别人才会活老一点。不如这么去想。

为赋新词强说愁，那是年轻人的愚蠢，我们哪会有那么多空闲去记愁？记点开心的吧。

为了避免成为不幸的少数，那么珍惜每一刻应得的享受，把人生充分地活足了它。有了万一，也已够本。

压力来自别人管你。有人管，做错了事，便有压力。所以必须力争上游，尽量减少管你的人。我从小被家长管，被老师管，长大后被上司管，那就要拼命地出人头地，把上司一个个消灭，那么压力自然而然会减少。不过做人也真难，等到没有上司，回到家里还是有个老婆来管。管管管，管是女人的天性，既然知道她们一定要管，就不如多弄几个来管。被管惯了，麻木了，就等于没人来管啰。

# 人生不该在小节上浪费功夫

越来越不懂得客气是怎么一回事儿。

为了礼貌，有时向人说：“有空去饮茶。”

这一来不得了了，天天闲着，又没时间，有空时想想：“值不值得去？”

最后，还是勉强地应酬，深觉没意思。

所以，“有空去饮茶”这句话，少说了。如果没有心的话，说来干什么？自己找辛苦。

吃完饭大家抢付账，要付就让人家去付好了，已经学会接受这种方式。

最糟糕的是，想请客，先把信用卡交上柜台，但对方坚持要付，把你的卡退回给你。应付这种情形，唯有让他们去结账，再买一份重礼择日送上。

一切顺其自然好了，人生不应该在这种小节上浪费功夫。

走出门，要是我先一步，就走在前面，如果朋友带头，跟着好了，别让来让去。

一个圆桌，主人家叫你坐在什么地方，乖乖地听。

“不，我怎么可以坐主位？”这种废话，说了无益。对方要是不尊敬你，想坐在一角都难。但是没等主人说话，自己就大剌剌地坐在主位，

也是禁忌。

到婚宴或生日会，觉得没趣，快走快好。打一声招呼最好。要是引起宾客的纷乱，那静悄悄地溜了算数。大场面并不会因为少了你一个人而停止的，别自视过高。

事先张扬你是不喜欢卡拉OK的，别人便不会拉你去。

尽量别做自己不想做的事，就算得罪对方也值得。如果他们是那么小气，不做朋友也算了。

中国人有很多礼貌上的迂腐之处，但也并非人人如此。诗中有句“我醉欲眠卿且去”，实在可圈可点，是人生最高的境界。

# 每天都比昨天活得更快乐一点

我不相信有鬼魂这件事。

人死了，如有灵魂的话，也很快飞走。过个数小时，便无影无踪了吧。

科学家把人体过磅，说死了之后会减轻几两。也许真有灵魂存在，但是如果不消失的话，那么空中挤满了，不是一件好玩的事。

写鬼故事，主要是爱读《聊斋》，喜欢上那股凄艳的味道，至于青面獠牙的吓人玩意儿，我倒没有兴趣，留给好莱坞拍恐怖片去。

在写鬼故事的过程中，起初有许多题材，很顺利地入手。写了几篇之后，就感到吃力了，赶紧又重读《聊斋》，看看可不可以抄袭一些情节，但是书上只是生动地描述人物，对于故事的结构，有时拖泥带水，有时有头无尾，现代人读了满足感不够。

我认为鬼故事有一个意外的结尾比较好看，苦苦思之，每每想不出来。

到了晚上，坐在书桌前，一小时一小时过去，一夜一夜过去，只字不出。

这时，我才怕了起来。是不是被鬼迷住，就是这种结果？

所以，我马上停下来，不写了，因为已经不好玩了嘛。

前前后后，写了二十多篇，有四万多字，可以出一本单行本，够

了。一般的书要八万字左右，但是我怎么也不能继续写下去了。投机取巧，和主编商量：“四万字行不行？”她说：“用纸用得厚一点，勉强可以，又加上苏美璐的插图，应该没有问题。”

我写这篇东西，算是一个后记吧。

书至此，邮差送来远方的来信，打开一看，是林大洋写的：

……我读了你把我当主角写的鬼故事，好玩得很。你说得对，有时鬼比人还要有趣。

我现在住在斯里兰卡这个小岛上，天天对着蓝天和海鸥，一点也不感到寂寞。

在这里，我认识了《2001：太空漫游》的作者阿瑟·克拉克。他的本行是作家，也是一个科学家，人造卫星的原意，是他创造出来的。现在他在这里定居。

我们做了好朋友，每晚聊人生的意义，他的出发点是以科学来见证。我则是用空虚的灵学、道家、佛教和禅宗的说法去了解。

两人谈得很愉快，互相发现对方的世界和生活方式虽然不同，结论是一样的。

但是，我们怎么谈还是谈不出一个对人生有意义的道理来。

你也曾经问过我同样的问题，我试过解答，不过我知道你是听不懂的。现在，我用更简单直接的方式来解释人生的意义吧。

阿瑟·克拉克和我都赞同，如果没有学识，居住在深山中的印度

人，日出而作，日落而息，也是一种很好的人生。我也曾经告诉过你，我住在印度山上时，当地的一个农妇每天给我做菜，吃的尽是鸡和鸠之类的山禽，我吃厌了，向她说："烧鱼给我吃吧！"

"什么是鱼？"她问。

我画了一尾鱼给她看，说："这就是鱼，天下美味，你没吃过，实在可惜。"

她回答说："我没吃过，有什么可惜？"

当时我被她当头的那么一棍，打得醒了。我把这故事也说给阿瑟听。

阿瑟说："这我也能理解，但是人类由猿猴进化时，学会在残尸中找到了一根骨头来敲击，这是求知欲的开始，有了求知欲，便得不到安宁，永远要追求下去。"

"人生识字忧患始，中国人也有这么一个说法。"我向阿瑟说，他点头理解。

我们生活在这个文明的世界，接触了学识，已经不能停留在一个阶段中。金庸先生说：要多看书，书读多了，人生自然会升华，层次更高。

这句话一点也不错，我一生，一有机会就读书。但是书读多了成书呆，最好的办法就是旅行了。在旅途中，我向种种人学习，不管他们的文化比我们高或低，都有学习的地方。

现在，我老了。阿瑟也说他老了，我每天还在雕刻佛像，阿瑟发表

了新书《3001：太空漫游》，我们都不停地创作，创作才有生命。

但是，创作了又如何？为名，为利？创作是为自己呀！我这么向自己说，也说服不了。为自己？又如何？

最后，阿瑟和我都基本上同意了一点，那就是要把生活的质素提高，今天活得比昨天高兴、快乐。明天又要活得比今天高兴、快乐。

就此而已。

这就是人生的意义，活下去的真谛。

只要有这个信念，大家都会由痛苦和贫困中挣扎出来，一点也不难。

# 我们不会变得更老，只会变得更好

每一个人只能年轻一次，大家都歌颂青春的无价：青春小鸟一去不回来！啦啦啦啦！啊！千万别浪费它！

但是每一个人也只能中年一次，老年一次。人生每一个阶段都珍贵，何必妄自菲薄呢？

遇到老者都像麻风病人一般逃避的年轻人，哈哈，不必去骂他，终有报应，总有一天他们自己会变麻风的。

老实说，我并不喜欢年轻时的我，我觉得我当年不够充实，鉴赏力不足，自大无知，缺点数之不尽。看以前的照片，只对自己高瘦的身材有点怀念，还有剩下的那点愤世嫉俗的忧郁。

不，不，我忘了，尚有一个好处，那就是用不完的精力。一天来个七八次很正常，大战三百回合之后，面不改色，但是乒乒乓乓，一下子就卸甲，相同年纪的对方无所谓，比我大的就会觉得很没瘾了，不过也许她们要的只是次数也说不定。

现在，过程如吃西餐，有冷热头盘、汤、主菜、沙拉和甜品、饭前酒、餐中酒、事后的白兰地等。比较起来，年轻时只是麦当劳的汉堡包一个，可怜得很。

衣着方面，当年的色调只肯采取白、灰和蓝色、黑色，除此之外，一切免谈。不知何时开始，对鲜红有了认识。同时也知道了丝绸贴身的感觉，更爱麻和棉对肌肤的摩擦。穿牛仔裤的人，岂能了解。

年纪大了，如果能穿一整套棕色西装，衬着同颜色跑车，在繁华的

大道中下车散步，背后有夕阳，那当然最好。要不然，只要穿得干干净净，整整齐齐，也比衣着随便的年轻人好看。

不过，现实问题，有一些钱是更好的。

年轻女子崇拜上年纪的男人有几点：

因为他们有父亲的形态，和有一些钱。

因为他们是一个有经验的爱人，和有一些钱。

因为他们不会要求你和他有一大群儿女，和有一些钱。

因为他们办事有极大的威信，和有一些钱。

因为他们有生活的情趣，和有一些钱。

因为他们懂得艺术，和有一些钱。

青年男子，即使有钱，亦无上述的条件，所以只能找找小明星当什么公子。

从前年轻的时候，一桌子十二个人，我一坐下来，是我最小，但是现在同样一桌子十二个人，我坐下来，是我最大。从前和现在，不过像是昨天和今日，快得很，也没什么大不了的。不过很奇怪，当我是最年轻的时候，我已经想到有一天我是最老的，我好像早就已有了心理准备，所以一点也不感到惊奇。

老花眼镜，我在三十岁那年已经戴了。当时看书一直感到吃力，到东京公干，朋友介绍我去找一个最出名的眼科医生，他检查了一下，就断定是远视，给我一张账单，是个天文数字。我抗议。那眼医笑

笑："这叫作聪明老视呀！"

结果付钱后舒舒服服地走出来。

这个故事中又悟出一个哲理：要老，也得老得聪明一点；要老，就老得快乐一点，被骗也不要紧的。

快乐的定义每一个人都不同，有些只要半个老婆就满足，但是还要很多钱；有些人三餐公仔面就够，但是要很多钱；有些人只要去去卡拉OK，但是还要很多钱。

刚才说过，有一些钱是更好，不过有钱要懂得怎么去花才是快乐，不然只是银行簿上多一个零和少一个零的问题罢了。

年轻人多数不懂得花钱，因为他们连经济基础也没打稳。上年纪的人也多数不懂得花钱，因为他们怕病了，怕更老，钱不够花。

花钱是中年人、老年人第一个要学的课程，可以先从送东西开始。

送礼物的快乐不单是在得到礼物的人，送东西的时候的快感，不单是用金钱衡量，更要花心思，更要时间算得准，更要送得狠。

最高的境界不在一样样的东西，是送一个毕生忘不了的经验，就算这个经验是一年、一天或几个小时。

年轻人最多只是送送花和巧克力，那是最低的手段，偶尔他们也能送一个身家，爱上一个坏女人，什么都奉献。年纪大一点，当然不会做"火山孝子"。

最佳礼物是承诺。有经验的人骗起人来会令对方很舒服，那么骗骗

人有什么不好？

技巧在于很诚恳的态度，年轻人做不到，因为他们会脸红，上了年纪，脸皮较厚是件当然的事，因为他们失败得多了。到后来连自己也骗了，就把在年轻时候的种种不愉快的经验变为美好，成为事实，等于他们的人生经验了。最后，他们还能把这些经验写成文字，骗骗读者，读者高兴，他们自己赚稿费，何乐而不为？

年轻人说：你们老了。

不，不，不，不，我们不会变得更老，我们只会变得更好。

# 没有意义，就是人生的意义

朋友问我：“人生的意义是什么？”

这个问题天下多少宗教家、哲学家都解答不了。我的答案，只能当为笑话。

人生的意义太过广泛，最好分几个阶段来讨论，然而越想越糊涂。

做学生时只想到玩，人生目的集中在怎么毕业，或者如何逃学。

出来社会奋斗，物质享受并不重要，拼命争取更多的权力。

步入中年，生儿育女是最大的意义吧，这时经济已稳定，但想尽办法怎么去保护自己建筑的城堡。

垂垂已老，再回到物质享受并不重要的阶段，求个安详。

“人生的意义到底是什么？”朋友再追问，“你讲个老半天，还讲不出一个道理。”

“人生没有意义。”我回答，“任何目的，达到后还是一场空，没有意义就是空。”

“这种道理似是而非，根本说不出一个所以然！”朋友骂道，“你说的那几个阶段，具体一点回答行吗？”

“行，”我说，“像一个故事一样，起先一个人住一间小屋，结婚后两个人生活，努力买一间大一点的，生了儿女，买一间更大的大家住。后来，儿女一个个离去，大屋子打理起来很麻烦，便换回一间小的，两

个人够住就是。等到其中一个死去，剩下来的人换间更小的，渐渐地体力不支，再要求最小最小的环境居住，那就是一副棺材了。”

“去去去。”朋友已大骂，“你这个人最近总讲一些丧气话，有没有愉快一点的？”

我默然。人生的意义到底是什么呢？吃得好一点，睡得好一点，多玩玩，不羡慕别人，不听管束，多储蓄人生经验，死而无憾，这就是最大的意义吧，一点也不复杂。

# 我只想做一个人

## 不知道是什么时候，我变成了食家

大概是在刊物上写餐厅评价开始的。我从不白吃白喝，好的就说好，坏的就说坏，读者喜欢听吧。

我介绍的不只是大餐厅，街边小贩的美食也是我推崇的，较为人亲近的缘故。

为什么读者说我的文字引人垂涎？那是因为每一篇文字，都是我在写稿写到天亮，肚子特别饿的时候下笔。秘诀都告诉你了。

被称为“家”不敢当，我更不是老饕，只是一个对吃有兴趣的人，而且我一吃就吃了几十年，不是专家也变成专家。

我们也吃了几十年呀！朋友说。当然，除了爱吃，好奇心要重，肯花工夫一家家去试，记载下来不就行吗？每一个人都可以成为食家的呀。

# 不知道是什么时候，我变成了茶商

茶一喝也是数十年，我特别爱喝普洱茶，是因为来到香港，人人都喝的关系，普洱茶只在珠江三角洲一带流行，连原产地的云南人也没那么重视。广东人很聪明，知道普洱茶去油腻，所以广东瘦人还是多过胖子。

不过普洱茶是全发酵的茶，一般货色有点霉味，我找到了一条明人古方，调配后生产给友人喝，大家喝上瘾来一直向我要，不堪麻烦地制出商品，就那么糊里糊涂地成为茶商。

# 不知道是什么时候，我卖起零食来

也许是因为卖茶得到一点利润，对做生意发生了兴趣。想起小时奶妈废物利用，把饭焦炸给我们吃，将它制成商品出售而已。

# 不知道是什么时候，我开起餐厅来

既然爱吃，这个结果已是理所当然的事。在食肆吃不到猪油，只有自己做。大家都试过挨穷吃猪油捞饭的日子，同道中人不少，大家分享，何乐不为？

# 不知道是什么时候，我生产酱料

干的都和吃有关，又看到XO酱的鼻祖韩培珠的辣椒酱给别人抢了生意，就兜起她的兴趣，请她出马做出来卖。成绩尚好，加多一样咸鱼酱。咸鱼虽然大家都说吃了会生癌，怕怕，但基本上我们都爱吃，做起来要姜葱煎，非常麻烦，不如制为成品，一打开玻璃罐就能入口，那多方便！生意便产生了。

# 不知道是什么时候，我有了一间杂货店

各种酱料因为坚持不放防腐剂，如果在超级市场分销，没有冷藏吃坏人怎么办？只好弄一个档口自己卖，请顾客一定要放入冰箱，便能达到卫生原则，所以就开那么小小的一间。租金不是很贵，也有多年好友谢国昌一人看管，还勉强维持。接触到许多中环佳丽来买，说拿回家煮个公仔面当菜，原来美人也有寂寞的晚上。

# 不知道是什么时候，我推销起药来

在澳洲拍戏的那年，发现了这种补肾药，服了有效，介绍给朋友，大家都要我替他们买，不如就代理起来。澳洲管制药物的法律极严，吃坏人给人告到扑街（粤语方言），这是纯粹草药炼成，对身体无害，卖就卖吧。

# 不知道是什么时候，我写起文章来

抒抒情，又能赚点稿费帮补家用，多好！稿纸又不要什么本钱的。

# 不知道是什么时候，我忘记了老本行是拍电影

从十六岁出道就一直做，也有四十年了，我拍过许多商业片，其中只监制有三部三级电影，便给人留下印象，再也没有人记得我监制过成龙的片子，所以也忘记了自己是干电影的。

这些工作，有赚有亏，说我的生活无忧无虑是假的，我至今还是两袖清风，得努力保个养老的本钱。

“你到底是什么身份？电影人？食家？茶商？开餐厅的？开杂货店的？做零食的？卖柴米油盐酱的？你最想别人怎么看你？”朋友问。

“我只想做一个人。”我回答。

从小，父母亲就要我好好地“做人”。做人还不容易吗？不。不容易。

“什么叫会做人？”朋友说，“看人脸色不就是？”

不，做人就是努力别看他人脸色，做人，也没必要给别人脸色看。

生了下来，大家都是平等的。人与人之间要有一份互相的尊敬。所以我不管对方是什么职业，是老是少，我都尊重。

除了尊敬人，也要尊敬我们住的环境，这是一个基本条件。

看惯了人类为了一点小利益而出卖朋友，甚至兄弟父母，也学会了饶恕。人，到底是脆弱的。

年轻时的疾恶如仇时代已成过去。但会做人并不需要圆滑，有话还

是要说的。为了争取到这个权利，付出的甚多。现在，要求的也只是尽量能说要说的话，不卑不亢。

到了这个地步，最大的缺点是变成了老顽固，但已经炼成百毒不侵之身，别人的批评，当耳边风矣，认为自己是一个人，中国人、美国人都没有分别。愿你我都一样，做一个人吧。

# 心若年轻，永远不老

从前在宴会中，一桌十二个人，坐下来，好像我永远是最年轻的一个；现在，坐下来，好像我一直是最年老的一个。

如果你笑我老，我一点也不在乎，因为，有一天，你一定会得到报应。

人类都会老，老并不是一件可怕的事，但是老得顽固和老得懊恼就不值得活下去。我们有肉体年龄和精神年龄，家父说他五十岁之后，生日便开始倒数，所以今年算起来才二十岁。

反而，看到生活刻板、不苟言笑、毫无嗜好的年轻人，他们才是真正老了。

老人应有性生活，即使不常做，嘴里心里也要不断地提起，日本那个一百二十岁的老头，说他喜欢女客来访，尤爱在电视上看到女人的镜头，特别是广告中穿着泳衣的少女。

幽默感也极重要。人家问八十七岁的乔治·宾斯道：“请问你，你最后一次性行为，是什么时候？”

乔治听了懒洋洋地回答：“今天清晨，两点钟。”

“一生人，只年轻一次，好好珍惜。”大家都那么讲。听到后差点喷饭。

只年轻一次？那么人到中年，也当然只有一次啦！变为老年，难道可再？所以，既然都只有一次，每天都应该珍惜。

人到中年，为什么要叫“初老”或是“不惑”？什么事到了“中”都应该是最好的，中心、中央、中原、中枢、中坚、中庸等。

不过，我还是不喜欢那个“中年”的名称。为什么不可以改称为“实年”“熟年”和“壮年”？

怎么叫都好，我没有后悔我所经过的每一个阶段，它们都相当充实。

再过一些日子，我便要进入“老年”了。“老”字没有“中”字那么好听，老大、老粗、老辣、老化、老调、老朽、老巢、老表和老鸨的，但是再难听也要经过，无可避免。

幽静的环境下，焚一炉香，沏杯浓茶，写写字、刻刻印，又有名山、佳肴和美女的回忆陪伴……

我的头发已白，但不染。

# 老了，快乐才刚刚开始

银灰色的头发，原来是那么好看。

花一杯酒的钱，已得到十杯酒的醉意。

如果活在古时候，这个年龄，大部分的人都已死去。

原来从前留下来的米奇老鼠手表，是多么值钱。

吃多咸，也不必担忧。反正没多少年可活。

如果你请病假，别人已不怀疑。

不必有父母亲来唠唠叨叨地烦你。

不必因为梦遗半夜起来换底裤。

再不可能遇到世界上最讨厌的数学老师。

再不会有一个给你压力的上司，当然，除了自己的老伴。

已经到达退休年龄，还怕被炒鱿鱼？

驾车横冲直撞，别人反而要避你。

可以省下很多买洗发水的钱。

会遇到很多年轻的女人：年轻的更年轻，老的看起来不见得太老。

柏拉图说过：当身体上的视觉渐渐失去；心灵上的视觉渐渐灵敏。

就算是乘“泰坦尼克”号，你也会和妇孺一齐坐上救生艇。

到殡仪馆的路，很熟悉。

没那么快脸红。

如果你不会抽烟，你可以开始学学，你有足够的时间去生癌的。

能带比你小二三十岁的女孩子去吃饭，代表你很有钱。

失望并不太痛苦，因为希望已不太快乐。

喜欢收音机，比电视多一点。

山德士上将，在六十多岁的时候才开他的肯德基连锁店。

你的敌人，已死得七七八八。

胡说八道，还有人肯留心去听。

# 生来好吃，命中注定

从李居明在新艺城工作的日子认识以来，已有很多年。

他那本《饮食改运学》的书提及我，查太太买来赠送。见封面，李居明从一位瘦小的青年变成圆圆胖胖、满脸福相的中年人了。

他说我是“戊”土生于“申”月，天生的好吃命。而已属土的人需要火，所以我任何热气食物都吃，从来没有见过我大喊喉咙痛，这便是八字作怪的。

哈哈哈哈，一点也不错。他说生于秋天“戊土”的人，是无火不欢的，因为喜欢的东西皆为火也。

一、抽烟，愈多愈好。

二、喝酒，愈多愈行运。

三、吃辣，愈辣愈觉有味。

无论你列出烟、酒及辣有什么坏处，对蔡澜来说，便失效。八字要火的人，奇怪地抽烟没有肺癌，身体构造每个人都不同，蔡澜要抽烟才健康。

同样地，酒也是火物，但喝啤酒便乍寒乍热，生出个感冒来。

辣椒也是秋寒体质的人才可享用的食物，与辣是有缘的。

李居明又说我的八字最忌“金”。金乃寒冷，不能吃猪肺，因猪肺是“金”的极品。

这点我可放心，我什么都吃，但从小不喜猪肺。他也说我不宜吃太多鸡，鸡我也没兴趣。至于不能吃猴子，我最反对人家吃野味，当然不会去碰。

我现在大可把别人认为是缺点的事完全怪罪在命上了。我本来就常推搪，说父亲爱烟，母亲喜酒，对我都是遗传。而且不知道祖父好些什么，所以也是遗传吧。

一生好吃命，也与我的名字有关。蔡澜蔡澜，听起来不像菜篮吗？

# 坦然面对自己的胖

一般男人年轻的时候，都有一个莎士比亚所谓的“Lean and hungry look”（消瘦又饥饿的样子）。

不单样子，神态也表现出他们对未来的渴望和野心。亚历山大征服半个地球，也是这个时候，我还在干些什么？

一日又一日，一年复一年，在不知不觉的渐进之中，年轻人步入中年，又踏进初老，这时他们照照镜子，惊讶自己的肥胖。

古人总有一个解释，他们说：“中年发福，好现象。”

的确，到了中年，还要消瘦又饥饿，太辛苦了。生活条件的好转，令体重增加，本属当然，但是大家不那么想，继续为自己的身形烦恼，永远和青春争一长短，明明知道这是一场打不胜的仗。

拼命运动。穷的去健身院，隔玻璃窗给经过的人笑；有钱的打高尔夫球，给更有钱的看不起。

君不见电影上的迈克尔·凯恩、罗伯特·德尼罗，不都是由消瘦又饥饿变为胖子一个？

不，不，你看辛康纳利，他的头虽秃，还那么精壮。哈哈，那是天之骄子，有多少个？你看他当年的“007”，还不是消瘦得很？

男人是一种很有容忍力的动物，他们能够接受生活的压力、家人的唠叨、社会的不平，但就偏偏不接受自己的体形。

又老又胖的男人，很失礼吗？那是信心问题，不以财富衡量。家庭清贫，但衣着干净，不蓬头垢发，黑西装上没有头皮，指甲修得整齐，是对自己的尊重，别人看见也舒服，与胖和瘦无关。

嫌自己又老又胖的男人，和一天到晚想去整容的女人一样可笑。闲时散散步，看看花，足够矣。

# 所有相遇，都是有缘

在人生中，总会与某些人结识，但是为什么这亿万人中不邂逅而去遇到他们呢？这便是“缘”。

往往认识的人有几个会影响到自己的一生，他们并不限于活生生的，也许是历史上的人物，或者是图片上的形象。这几个人当中，现在冥冥在我脑中的一位是佛，我相信我与佛已经结缘。

对于佛学，我一窍不通，只知道自己很想去了解多一点。对于佛像，我开始有浓厚的爱好。我爱佛像的宁静，我爱佛像的庄严。

一次，在庙里受到一位高僧的赠予，得一极古典静谧的铜像，很想一生保留供养，哪知闻悉友人得了淋巴癌，我深信要是她得到这尊佛像，病必痊愈，便奉送上去。果然，她开刀平安无事，我也心安，知道这尊佛像与我无缘，还是放在她家好。

到各地旅行时经过多处与佛像有关的地方，古刹中的博物馆里的只能陶醉地观赏，在古董店也有精致感叹者，但价钱高不可攀，认为无此必要去买。庙宇旁边店铺内的，又嫌俗不可耐。

很厌恶一些富裕的人把佛像摆在客厅一角当装饰品。他们以为佛像在手，已经是与佛有缘，但这种心态是否正常？

不如自己雕塑一尊吧。买了很多有关佛像雕刻的书籍、木头和工具，但为稻粱谋，没有闲情去动手，还是无缘。越来越喜欢到庙里去看佛像。有时对着那些巨大形象，所受感染很深，可是又觉得到底是佛给我的呢，还是造佛的人给我的感觉？

为什么会对佛渐渐有仰慕之意？是不是年纪的增长、社会的变迁、对自己失去信心、在工作上受的挫折，还是觉得没有了爱？这都不是答案。

也许是丰子恺先生吧。由他的作品中我认识了他的高尚和优美的思想，令我的心灵升华。再追溯到影响他的人——老师李叔同。另从李老师的友人和学生叙述他如何出家成为弘一法师，深一层去阅读法师的作品和演讲稿。唉，我还是那么的肤浅。什么时候才能让我有广阔一点的精神领域？什么时候才能让我的精神生活更为丰饶？

# 把握发出香味的那一刻

又是木兰花开的季节了。

喜欢木兰花，都是因为它那阵香味，尤其在晚上和清晨，香味闻了令人精神一振，有时令人昏昏陶醉，它的味道，没有其他花儿能够代替。

小时候，家里窗外种了一棵木兰，植于钵中，可怜楚楚地开三四朵花，后来见它开十几朵，惊讶它的成长。

往外头跑，才知道木兰可长成小树，与自己的身高一样，花开得更茂盛。为求理想，渐渐地，忘记木兰花长得多高。

略为安定，又看见木兰，它只有一支毛笔盖子那么大，花瓣有时六片，有时八块，像一把合起来的雨伞，发出清香的呼吸。

年纪渐长，一年一度，又闻木兰香味，它在哪里？抬头一看，变成一棵苍劲的树木，往下俯视，所结花朵，成千累万，可惜花儿寿命极短，落满地上，化为泥。

见四五十岁的老太婆，年轻儿女偷偷地说：“把这木兰花插在髻上，这么一大把年纪，还那么地爱美！”

现在，年轻儿女已是四五十岁，拒绝叫自己老人家，取笑别人的人被别人取笑了，是报应。花开花落又花开花落，瞬息间的事，唉，何必那么认真？何必那么伤感？最主要的，还是把握住发出香味的一刻。

# 名与利，可以努力，别让它控制你

“你好好地写作就是，何必去抛头露脸？”友人常劝我，“一出镜，你那肥胖臃肿的样子，令大家失望。”

我听了总是笑笑不语。

能确定的是：名与利，对我来讲，只是奴隶，我是它们的主人。有时，它们会慢慢地膨胀，那便要打打它们的屁股。

名气带来不便之处很多，比方说不能常去九龙塘爱情酒店走私等。

至于利，许冠文曾向我说过：“最先，要求一个金劳力士。后来，要求一辆宾士，但是能吃多少？能喝多少？能用多少？银行里的存款，多一个零和少一个零，分别不大。”

说的也是，但很难做到。可以努力，别让它来控制你。

出名好处是，人家知道你是什么人，可以放心和你交谈。

与别人的沟通，对于我是很重要的。凡是不懂的，我有打破砂锅问到底的习惯。陌生人对我的戒心不大，有利于我。

向小贩们问这种菜，这种肉，是怎么煮法？他们天天卖，当然最熟悉了。我的食物和烹调的学识，多数是从他们身上学来的。

有时在熟食中心坐下来，和旁边的家庭主妇交谈几句，也是称心乐事，这些人都是出自真情，绝对不虚假。在工作上遇到的，大部分希望在你身上得到什么好处，和他们相处一久，对人类越来越绝望。

救药只有同一群脚踏实地、辛勤干活的人谈天，像一口新鲜空气，永远带来舒服的感觉。偶尔，从他们的身世也能编出动人的文章来。

我很需要和朴实的人沟通，令我自己的思想得到平衡，要不然，在这个复杂的环境中生存，会疯掉的。

# 要整容，不如先整心

看到新加坡的一则消息，有个叫沈罗连的医生拼命替女人拍照片，从十八岁到四十岁，已经拍了一万个人。

沈医生是为了他的职业而这么做的，他是位整容专家，但是要求女人让他拍照时还是有困难的，他说：“她们带怀疑的眼光看着我，把我当成色狼。”

好在，有个女学习医师帮他的忙，先代他搭路才顺利地完成任务。他认为把新加坡女子的面貌综合起来，找出一个理想的样子，好过模仿西方女人。

“我们的女子双眼之间隔得太开，”沈医生说，“鼻子太大又太扁，额头太凸。但是这些缺点调和起来，还是有东方味道，如果根据洋妞去改，反而是四不像。”

一般上，新加坡人认为电视明星郑惠玉的样子相当的理想，但是能有多少个郑惠玉呢？稀少才觉得珍贵呀，大家都像郑惠玉，那么新加坡人就会欣赏那些额头小、双眼间宽、鼻子大的女人了。我认为自然还是可爱的。

沈医生有不同的见解，他说：“其他的整容医生对双眼太宽的解救方法是把鼻子弄高，将鼻孔改窄，但这么做便不像一个东方女子。我的方法是将鼻端弄得更尖。”

哈，尖了还不是那个鬼样？

整容的女人，是没有自信心的女人。整过之后，一生便永远戴个假

东西在脸上。何必呢！而且整失败的话永不翻身。如果成功，那更糟，会上瘾的，这里整整，那里整整，又跑出个黄夏蕙来。

美，的确占便宜。但是短暂得很，不会做人的话，一下子便生厌。有些女人一看平凡，但是愈聊愈觉得她们有味道，这完全是脑筋问题。

把钱花在增广学识上，或多旅行令心胸广阔，这是基本。要整容，不如先整心。

# 度过不平凡的青春，做回普通人

另外一位年轻友人也上路，抵达纽约。

他在唐人街的一间餐厅洗碗碟，做小厮，但是他的勤劳，得到了赞赏和生活下去的条件。

在纽约，他吸收了一切在小地方工作想象不到的东西。大都会博物院、自然文物馆、摩登美术厅，这三个地方，已经值回他欠下的一切。

说走就走，他也不知道是那么的容易。

年轻人没有做不到的事。埋怨，总不是办法，一心一意的理想，总是能够达到。但是，如果步入中年，就再也没有那么多的希望和勇气了。

你说这世界上没有超人吗？错错。年轻人就是超人，奇怪得很，他们在车祸中骨头断了又接回来；他们吃了什么毒药第二天照样清醒；他们有了爱情的挫折，但眼泪一下子就干了。

你我拼命地储蓄防老，剩下的钱在银行账簿上只是一个数字。年轻人也在存钱，可是他们的钱，是他们的回忆，因为，他们根本不知道钱的用处。

别笑他们，当年龄消逝，而你只是一个很普通的人，你会恨自己的。

做普通人没有什么不好，要遵守的，是已经度过不平凡的青春，才有资格做普通人。

# 相信好运，好运才会眷顾你

《大白鲨》的制片家大卫·布朗说：

“你可以制造自己的运气。

“幸福是你自己相信自己的运气。

“要在社会上站得住脚，你一定要相信自己有运气才行。拿到自己幸运的工具是你的乐观。

“名演员露芙·哥顿事业很成功，人又长寿，这是因为她守着自己的一条规则：绝对别放弃梦想！而且，在任何情形下，最好‘不要’面对现实！

“我自己一直保持着一份天真，也许你可以说是无知或是愚蠢，但是我一直感觉自己很有运气。在五十岁以后我才赚了钱，中年时我曾经失业过两次，我做过高级职员，但最后也逼得我去领失业救济金，我也写过无数的求职信，但是，我能够挣扎成功，是因为我听了露芙·哥顿的话。我一直没有长大，我一直没有面对现实。不是每一个人相信自己好运运气就来。生癌、飞机失事、心脏停止跳动的事也许会发生，可是管他的，如果你相信自己是好运的，那么你的幸福机会会比别人高。幸运是位女神，如果她感到你对她有兴趣，就会来找你。好运，其实是一种很脚踏实地的人生观。做人，要随时随地相信自己有好运，现在开始相信，也不会太迟。”

# 不如开心过生活

坐上的士，阵阵香味传来。

“怎么你的姜花没枝没叶，是一整扎的？”我看到冷气口挂的花。

“哦，”司机大佬说，“我住在荃湾，那边的花档把卖不出去的姜花折了下来，反正要扔掉，不如用锡纸包好，才两三块钱一束。卖的人高兴，买的人也高兴。”

又看到车头有些小摆设：“车是你自己的，所以照顾得那么好？”

“刚刚供的。”司机说，“从前租车的时候，我也照样摆花摆公仔。”

“要供多久？”

“十六年。”他并不觉得很长。

“生意差了，有没有影响？”言下之意，是做得够不够付分期。“努力一点，”他说，“怎么样也足够，总之不会饿死。”

“你很乐观。”我说，“近年来一坐上的士，都是怨声载道。”

“不是乐不乐观，”他说，“总得活下去，怨也活下去，不怨也活下去，不如不怨的好。怨多了，人快老。”

“你不是的士司机，是哲学家。”我笑了，看到车头有个小观音像，又问，“你信观音，所以看得那么开？”

“一个乘客丢在车上，我捡到了就用胶水把它粘在这，我不是信

教，我只是觉得好看，没有原因。”

“你们这一行的，大家都说客人少了很多。”我说。

“很奇怪，”他说，“我不觉得，大概想通了，运气跟着好，像我载你之前，刚接了一单，客人一下车，即刻有生意做。”运气好也不会好到这么厉害吧？到家。我付了钱，邻居走出大门，截住，上了他的车。

# 听多了，你会变成一个多姿多彩的人

到一个小岛去旅行，见土产，便去购买，店里的老头态度极差，我一气，走到别家。和我一起的朋友却和他叽叽咕咕地谈了半天。他走出店来，带我到一家很别致、价廉物美的餐店去吃了一顿丰富的饭。

“你也是第一次来的，怎么知道这家饭店？”我问。

他说是店里的老头介绍的。

“那家伙？太没有礼貌了。”我说。朋友同意。不过，他解释道，只要你对他友善，耐心地听他讲话，那你会得到很大的收获，像这顿午餐，就是证明。

从此后，我学会了听。

听人家讲话，是一门很深奥的艺术。

多数人喜欢很主观地发表自己的意见，一点都不注意别人讲什么，那么他们会缺少许多有趣的见闻。所有的人都有他们多年积蓄下来的经验，只要我们肯去听，一定能够发觉很多乐趣。

要学会听，自己先要有诚恳的态度：少讲、多问，别人自然会打开话匣子。当然，也要付出一些代价，十个故事中总有几个沉闷或是你听过的，但是得到其余未闻的人生经验，已得益不浅。

比方说去市场买菜，问问卖鱼的，或是你身边的家庭主妇，便常得到一些意想不到的菜谱。去看盆景展览时，留心听一听，会学到许多植物的知识。

遇到舞女大班，她会告诉你现在的夜生活女郎已不是被逼入火坑的了。

老人家对昨天的事会忘得一干二净，但三四十年前的风流，却记得清清楚楚，和他们聊天，他们的生活就是两三个好剧本，不过要忍耐他们的重播。如果做不到这一点，一切便是白费的。

听多了，知道了好处之后，你就会变成一个多姿多彩的人。

常发觉有另外的人围绕着你，喜欢听你的故事，但不要犯老人家的错误，先问对方：这个故事我讲过给你听了吗？

朋友之中，多数是要把人的意见变成和自己的一样，这便是无谓的辩论。

听人家讲，讲给人家听——这便是思想的交流。

# 对自己好，才有爱心对别人好

一好友的父亲患癌症，切片下来，证实有毒，现在等着开刀。能怎么安慰他呢？

自己又不是医生，就算是，也束手无策，这是世纪绝症，至今还没有解决办法的呀。

要帮的，应是活人。人，要对自己好一点，才有足够的爱心去对待别人。

生老病死为必经道路，坏在人类的诗歌小说中，将这四样东西看得太重，永远是歌颂，从不教人怎么去接受。

墨西哥小孩吃白糖做的骷髅头，他们和死亡经常接触，对它的恐惧消失。葬礼上，大家放了烟花，唱唱歌，悲哀的气氛减少。

天主教也好，认为走了就上天堂，本人安详而去，送终的也为主欢慰。

话虽这么说，轮到自己，亲爱的人死亡，还是痛心欲绝的。

三年前，家父去时，天下多少宗教或哲学，都不见效。家父年届九十，我们做儿女的并非没有心理准备，而是不肯去接受事实，不知怎么应付。

曾经读过诗篇，曰："让我走吧，留我于心，你我都不好过。"是的，我们怎么不能由逝者的角度看这一回事儿？的确，我们太多的爱，过剩的情，对于死者，是种负担。人去了，还要连累活着的干什么呢？

简直是增加他们的麻烦，死者去得不安。

还活着时，尽量陪伴着老人家吧，让他们活得一天比一天更美好。要是他们还是忧郁，也不必勉强，总之只要常在他们身边，已足够。

对于病患者，我们常说愿意以自己来代替他们，这是不可能的，但是可以用他们的逝世来训练自己——有一天自己临走，怎么去安慰身边的亲人。我们会发现，原来，死亡是我们的老师，还能从中学习。

# 只相信保持一份真

蔡澜。中年。

在海外半工半读，就职于某大机构，度过十数年。忽闻春尽强登山的时候，转于一财团支持下的独立公司当棋子。拼命冲锋，奈何下棋者因问题而说：“不玩了。”

现在每天过着自由和不安的日子并不因此而懒滞，多观察人生、读书、旅行、钻研篆刻、玩苹果二号以培养经济观念。亦勤于写方块文字，可惜跳不出框框。所写杂文，唯有关于饮食者略为人读，印象中，作者只书食经。甚感寂寞之余，幸有隔壁邻舍精神支持，微有寄托。

数十年来，可说是一肚子不合时宜。所受中国传统思想影响极深。做人的基本，有些原则：不负人、守时、重诺言。

但是，父母老师和文化之教导，变成处世的最大缺点。

当然，先下手为强、人情纸半张、让人等而提高身份，以没有原则为原则的玩意儿，并非蠢得学不到，应是容易得即刻上手。而且，还能变本加厉。

愿不愿意，因人而异。大家思想一样，岂非无趣？价值观念随时间变化，谁是谁非，作不了定论。

只相信保持一份真。真是新，新就是年轻。年轻人创作，较老的人为他们守着。不为真守，而守自己的变了质的真，便不年轻。选择任何一种工作来做，都是好的。

为了要保持这个原则，也要做某些牺牲。宁愿放弃传宗接代的观念。公私分明，有时作“不在吃饭的地方大便”的伟论，不少美女微笑经过。正在后悔，又看到她们生儿育女，祝福之外，不作妄想。

自觉守旧，但与青年人相聚时，发现有了代沟：我要在工作时拼命，我要在休息时狂舞。他们却要将二者混一，并引证种种哲学。我只感到他们老成，我较年轻。穿着牛仔裤，满脸胡须的怪物，也在先进的领土上证明能在商业社会生存。只要有一份真。

# 享受讲真话的乐趣

我们骗人，有时候也不一定出自什么鬼主意，我们只是在学习怎么“做人”罢了。

遇到朋友的小儿子，实在是个长得极不讨人喜欢的家伙。我们能够照实说吗？当然是以摸摸他们的面颊，说声“这个小孩子真聪明”作为收场。

像夫妻之间，讲了真话反而要吵架，不如互相哄哄算数。

久而久之，我们的谎言愈来愈多，做人所谓圆滑。到最后，我们自己也分辨不出自己讲的话是真是假。

年纪大了，有个好处，就是可以尽量地少说假话，少骗人。

我们会发觉讲真话，是多么的舒服，多么的过瘾。在我自己的例子，竟然可以用讲真话闯出一个名堂。

日本有个很受欢迎的电视节目叫《料理的铁人》，由电视里派出三个大师傅和来自名餐厅的挑战者比赛，用同一种材料，在一小时内看谁烧的菜最好吃，花样最多。

这节目的制作人叫我去当评判，我吃了之后，好吃就说好吃，难吃就说难吃，不像别的评判那么为了要做人而含糊不清。

结果，变成我的评语最受欢迎。

渐渐地，我已经在享受讲真话的乐趣。

如果我应酬时吃饭吃到一半，觉得无聊，我就会起身告辞，做个“酒仙”。哈哈，粤语中的“走先”。

我也很明白老了之后要有一点积蓄的道理，但是储的钱应该按照今后可以活多少年去花，死了留来干什么？

真话也要花，我花我从前学会“做人”的经验。人得罪了也算不了什么，继续讲真话。

# 吃好喝好，就是功德圆满

今天的外电中又说，心理学家证明，快乐和个性有关，开朗、自重、乐观的人，自然快乐。有钱人，出名的人，如果个性不乐观，照样是不快乐的。

再一次地证明我们的一切都出自遗传基因。美国人胖子多，是因为胖子的身上缺少了认识肚子饱的基因，什么东西都吃得下去，所以变成胖子。

你看，连胖子都是命中注定，我们还去担忧些什么？

如果你赞同我这句话，那么请放心，你是属于乐天一派，今后一生，笑着度过。

假如你骂我胡说八道，那么你有一个暴躁的因子，请小心，会惹祸。

要是你幽幽地怨说为什么自己的想法不同，那么你在遗传上是个多愁善感的人，注定是一个悲剧人物。

要改变自己的个性，非趁年轻不可，一老就固执，不管你是哪种人，都有一个共同点，那就是越老越不听人家的劝告。

最怕遇到的是林黛玉型的女子，就算是多美，也应该避开。这种女人好的也怨，坏的也怨，永不休止。怨到最后，只有自杀或病死。别以为我在胡说，亲眼见到的就有好几个，绝不虚假。

一些命中注定失败的人，也很容易看出。他们永远认为自己的想法

是最好的，只是别人不会欣赏。而且，他们会教你做这个、做那个。主意一箩箩，但没有一个行得通。

天生少了一条筋的女子真难得，她们永远笑嘻嘻，是个白痴。只对痛苦是白痴，其他事还是很聪明，遇上这种女人，三生有幸。

既然注定，我们不必花精神去改造自己。

天如禅师说过：“人生能有几时？电光眨眼便过！趁未老未病，抖身心，拨世事；得一日光景，念一日佛名；得一时工夫，修一时净业；由他命终，我之盘缠预办，前程稳当了也。若不如此，后悔难追。”

把念一佛名，改为喝一壶酒，把修一时净业，改为吃一餐好饭，便功德圆满。

# 愿做小丑，娱人娱己

人生已走一大半，不如意事八九。到现在，可以避免尽量避免，深感不值得有更多的烦恼。

大概自幼就有不喜欢愁眉苦脸的性格，小朋友们为了梁山伯与祝英台痛哭的时候，我在一旁看徐文长故事，叽叽地笑。

为赋新词强说愁的阶段也曾经过，爱上缠绵悱恻的诗句和小说。

但是，那个时候，痛苦等于是一个享受，悲戚是喜剧的化身。

以娱乐当事业，结论是没有走错。不会挑选哭哭啼啼的东西为题材，因为一部电影你们可能只看一两次，但是制作过程中我自己最少过眼二三十遍。悲剧，先会把我闷死。

一种米养百样人，我不反对别人搞肮脏的政治、当成仁的战士、做宗教的使者。

总需要一名小丑吧？让我来染红鼻子。

踉跄伤怀、柔肠百转、五内俱焚、心如刀割、怔忡不已、郁郁寡欢等字眼，最好在我脑中消逝。套句现时流行语：去吃自己吧！

与小人争权夺利，为名誉，出卖自己？

不不不。

# 在无常人生，与寂寞缠绵

多年来，第一次感到寂寞。

少年时的寂寞，是无知地造来虐待自己尝它滋味，像辛弃疾所说的愁，渐渐大了，每日为三餐奔波，也就忘了这种感觉。

现在最寂寞时莫过于半夜起身写稿，大厦森林里听不到蝉鸣，亦无鸡啼陪伴，只对着窗外的路灯，等待曙光。

偶尔的动静是感到凉意，打几个喷嚏，还是一片苍茫。

不断地努力，拼命搜索，还是只字不出，难道头脑已经枯干？

忽然，思想飞驰，回忆起这一生，究竟苦多乐少。近来发生的事，起伏很大，感叹人生的变化多端。

人生的确是如想象中那么无常吗？

未必吧？

生老病死，为预料之事。当你是年轻人时不懂，以为花明柳暗又一村，充满了希望。一遇悲哀，即感叹一番，有了快乐，手舞足蹈。经过了那么多年的起伏现在还惊奇，岂非疯癫？

亲戚朋友的儿女就比他们的父母高大，依稀见到他们婴儿时，翘着一撮的头发。

曾几何时，美俊少年，已在守财；美丽少女，喋喋不休地长舌。

前往探望的病房，初不识路，渐渐地，像是家中走廊。

殡仪馆和坟场为必经之地。老朋友的相聚，也限于此。

无常吗？前人的教导，亲身的经验，重复又重复，何来的惊喜与悲伤？

为什么把死亡使者称为“黑白无常”？天天前来抓人，一切已惯，对这双兄弟来说，绝对不是无常。

想到这里，又笑了。

但是寂寞，缠绵不断。

# 忙里偷闲，苦中作乐

曾经为“茗香茶庄”写过一副对联，曰：“为名忙为利忙忙里偷闲吃杯茶去，劳心苦劳力苦苦中作乐拿壶酒来。”

自己的散文集成册，也用过《忙里偷闲》与《苦中作乐》为书名。

忙和苦到底那么可怕吗？是的，如果你是一个朝九晚五的工作者，那么退休的安逸生活，是你渴求的；要是你付出的只是劳力，就简单了，老来过清淡的生活，舒服得很，养鸟种花，日子过得快。

人一不忙，就开始胡思乱想，以自我为中心起来。这很糟糕，不了解别人为生活奔波，以为做出的要求，非为你即刻办妥不可。

子女为什么不来看我？邮差为何不送信上门？每天派的报纸，怎么迟了十分钟？看病时，医生为什么不即刻为自己检验？

人不能停下来，如果你是一只大书虫，那就无所谓了，看书的人有自己的宇宙，旁的事，太渺小了。

有时可真羡慕外国人的豁达，一代是一代，长大了离开，父母不管我，我也不必照顾他们，各自独立。有了家族观念，反而在感情上纠缠不清。说是容易，但我们摆脱不了生长在中国家庭的宿命，我们还是有亲情的，我们的父母兄弟姐妹孙子孙女，都要互相拥抱在一起，我们一老，就不能原谅别人不理我们。

忙与苦，都能解决一切烦闷，一点也不恐怖。对老来的生活，是一剂清凉的良药。

工作可以退休，自修总可做到老。喜欢的事，加以研究，够你忙的。从种种问题中寻求答案，别的事就不必去烦它。能得到的亲情，当成横财，就此而已。

闲与乐，虽说要偷，要作。但那杯茶，那壶酒，终于是喝进自己的肚子。忙就忙吧，苦就苦吧！

享受之。

# 自己也要快乐地活下去

“我们有子女的人，生活没有你那么潇洒。”友人常向我这么说。

这是中国人的大毛病。以为一定要照顾下一代一辈子。儿女，在中国人的眼中永远长不大，永远需要照顾。

家庭观念浓厚，很好呀，但是亲情归亲情，自己也要快乐地活下去呀。

不会的。中国人一生做牛做马，为的都是儿女。省吃俭用，为他们留下愈多钱愈好，他们不会为自己而活。不但教养下一代，还要孝顺父母。

这是中国人的美德，也没什么不好，但是有时所谓的孝顺，变成约束，把老人家也当儿女来管。

我这么一指出，又有许多人要骂我了。你这个礼教的叛徒，数千年的文化，要你来破坏？你不是中国人，更不是人。

哈哈哈哈。中国人，都躲在井底。为什么不去旅行？去旅行时为什么不观察一下别人的人生？

我的欧洲友人，结婚生子，教育成人后就不太理他们，就像他们的父母在他们成年后不理他们一样。

社会风气如此，做儿女的不太依赖父母，养成独立的个性，自己赚钱养活自己。

这时候，做父母的才过从前的生活，自由自在，不受束缚，也就是所谓潇洒了。在一般中国人的眼中，这是大逆不道，完全没有家庭观念。但他们自得其乐，不需要中国人的批评。

谁是谁非，都不要紧。重要的是互相尊重对方的生活方式，他们绝对没有错，他们不是不孝，他们也并非自私，他们只知道做人需要自己的空间和自由。

我们做不到，但是可以参考参考，反省一下，一辈子为子女存钱，是不是自己贪婪的借口？

# 看开一点就没事

“别吃那么多肥腻的东西！”

“喝酒会伤身的！”

“抽烟危害健康！”

“减少吃咸的！”

忽然之间，你身边的人，男男女女老老少少，都变成医生。

再也不能愉愉快快吃一顿饱，举筷之前，总有“医生”嘱咐。

再也不能痛痛快快喝一回够，倒酒之前，总有“医生”叮咛。

再也不能舒舒服服抽一支烟，点火之前，总有“医生”劝告。

当然，都出自好意，我知道，谢谢各位的关心。但是既然扮起医生的角色，就要有一点医学常识，不能道听途说。

吃肥腻的东西？两个鸡蛋的胆固醇已高过半碗猪油，自己拼命吃蛋而劝人家别吃回锅肉，自己就要注意了。

喝酒会伤身？西医却叫病人临睡之前来杯白兰地，其实也不必他们来教，法国人早已告诉了你。

抽烟危害健康？因人而定。我老爸一直抽到九十岁做仙人去，我想他还在继续吞云吐雾吧。

人体之中有一个自然的刹车掣，不舒服了，自然停止。我近来酒少

喝了，就是这个原因，已经不是一个小孩子，懂得自制。

要扮医生的话，请扮心理医生，用音乐来治疗，用绘画来诊断。

耳根清净，更是治疗病痛的最高境界。劝喻病人，最好带点禅气。

活得不快乐，长寿有什么意思？还是看开一点就没有事，我常扮专家告诉我身边的友人，不知不觉，也成了“医生”。

# 人生苦短，别对不起自己

乘的士，司机是位年轻人，态度友善，下车时，他交给我一张小传单，向我说：“请你花几分钟看看。”

里面写着：你一生的年日。

翻阅，显然是传教宣传品，背后有“彩虹喜乐福音堂”几个字。

内容为：曾经有人研究人类一生如何花去光阴，发现一生如果有七十岁，他的时间就会如此分配：

睡眠：占二十三年，一生的32%。

工作：占十六年，一生的20%。

电视：占八年，一生的11%。

饮食：占六年，一生的8%。

交通：占六年，一生的8%。

学业：占四年半，一生的6%。

生病：占四年，一生的5%。

衣着：占两年，一生的2%。

信仰：占半年，一生的0.7%。

所以，这张宣传单说我们应该花多一点时间在求神拜佛上。

我并不反对人生有点信仰，只要不沉迷就是。有许多东西是不能解释的，也解释不了。所以逻辑并没有用，只能靠宗教去回答。

只觉得上述几项分得太细，我对人生是这样看的：若活七十岁，睡眠二十三年，还要减去年少无知的七年，已去了三十年。剩下的四十年，人生苦多。三十年是不愉快的，只有十年真正快乐。我们一有机会，便尽量去笑吧。我们一遇到喜欢的人，便尽量和他们接近吧。避开负面的人，尊敬可怕的八婆，而远之。走远几步路，去吃一间比较有水准的餐厅，别对不起自己。

# 第二部分
# 想得通，悟得透，活得潇洒

做人不管贫富，只要注意生活的每一个细节，
小小的欢乐，已经可以享受不尽。重复一句，
生命的长短是不受自己控制，但是生命质素的好坏，
却是我们自己能够提高的！

# 总有一些东西，教我们活得一天比一天好

我整天说应该提高生活素质，活得一天比一天更好。大家即刻反应：“钱呢？”“并不需要大量的金钱。”我说，“有时反而能赚钱。”

众人表示出“我不信”的眼光。

举一个例子。义兄黄汉民曾经教过音乐，上一次我去新加坡时和我聊起男高音，说目前的那三个，还不如吉利（Gigli）和卡鲁索（Caruso）。

我也赞同，小时受熏陶，也是那两位大师的作品，当年收藏的78转黑胶唱片已经不知道哪去，好久没听他们的歌，偶尔在收音机中接触罢了，想买几张送汉民兄，何处觅？

跑去尖沙咀的HMV找，好家伙，五层楼都是CD和VCD，男高音层属于经典乐部分，在顶楼，和爵士在一起。

一口气跑上去，唱片多得不得了，但客人只有我一个，一位年轻人坐在柜后，自得其乐地听交响乐。

看了一阵子，找不到我要的那几张，只好跑去问：“到底吉里和卡鲁索的歌还有没有人出唱片呢？”

“当然有。”年轻人带我到一个角落，纯熟地找了出来，“这一排都是。”

嘻，可多得不知要选哪几张，只好先挑些他们的代表作，较为冷门的歌剧留下次，慢慢听吧。

“你从小喜欢古典音乐？”我问。

年轻人笑摇头：“起先不懂，做了这份工慢慢学的。”

“现在呢？”

“少一点钱我也愿意干。”他回答。

“最大的愿望是什么？”

他又笑了：“储够钱，去外国听演奏会。”

种花、养鸟、逛书局、去乐器店等等，都是让我们活得一天比一天更好的学校。

# 抽烟，喝酒，不运动

运动，本来是件好事。不必花钱，在公园做做体操或街头散步，随心所欲。

但是基本的东西往往遭受商业社会破坏，运动已经贵族化了。

你看你身上穿的名牌运动衫，一件多少钱？还有那双像唐老鸭女友穿的大鞋子，什么空气垫，一双上千，连绑在额上的头箍都要几百。加起来，是一副身家。

本来免费的运动，一进室内就要收钱。参加健美会，先付一笔钱，分十次用，去了一两次，觉得辛苦，结果不了了之。

室内健身室开在某某大厦的二楼，一大排玻璃橱窗，说是让参加者看出外面，其实是要人来看。她们多数是身胖如猪、脸也同型的女人，还自以为是香港小姐，看了呕吐都来不及。

目前已没有真正的明星，詹姆斯·迪恩和玛丽莲·梦露的时代已过，代之的是歌星和运动健将。只要在体坛上一出名，钱财即刻滚滚而来。他们的经理人要钱要得愈来愈多，结果运动明星都成了怪物。

足球场篮球场的建筑，比小学大学还重要，美国的许多都市运动场，用不到二十五年即拆掉，花大笔钱去建新的，排污系统却是愈用愈旧。

当今的体育已经成为另一类的邪教，信徒盲目崇拜。孩子们不用读书了，家长鼓励他们搞运动。

我从小讨厌运动，常因体育课不及格而要留级，要换学校。

我一向认为身体健康很重要，但是思想健康更不能缺少，沉迷体育，就像沉迷在毒品之中。

还是快快乐乐，想做什么就做什么好。不必勉强自己，守着人生七字真言错不了，那就是：“抽烟、喝酒、不运动。”

# 我是一个不懂什么是压力的人

为什么不再写剧本呢？我问一个认识的人。

对方摇头叹气："上一个很成功，下一个就难写了，压力太大，压力太大。"

压力？做什么事情没有压力？除非是根本不负责，不顾别人生死，才没有压力。

为了压力，而把要做的事放弃了，那也是一种消极的解决办法。但是，明明知道非做不可，却一直因为压力而拖延，那么，压力，已经是借口。

人生的过程虽说短暂，要走完这条道路也颇为漫长，回顾一下，从前觉得要生要死的事，也不是都已成为过去？有时，你还会对当年的无知发出会心微笑。

我是一个不懂得什么叫作"压力"的人，大概是我的脑子缺少了一条筋。我的人生哲学是：做，成功的机会是一半；不做，是零。

做人可以立品、立言、济世，那当然最好。年轻的我，也曾想过。现在垂垂老矣，不再作悲愤状，但不杞人忧天，学史努比在跳春天的舞，叫道："一百年后，又有何分别？"

"压力"只是心态，肉体的无能才是致命伤，等到一天不举，再让你老婆给你压力吧。

# 默默耕耘，自然名利双收

一直嚷嚷名利淡泊的人，大多数是最爱名利的人。像我，就是其中之一。嘻嘻。

有什么不好呢？得不到才骂不好，有了后就全身舒服。试想乘私人飞机到瑞士高峰滑雪，吩咐船长把游艇驾到地中海晒太阳，每天享受天下名厨手艺，每晚由各国美女陪伴，再蠢的人，也不会说不好。

问题出在人类本身犯贱，拥有名利的人并不一定都开心。因为他们要更多的名利，就算得到了，他们又去羡慕那些归隐田园的。

烦恼永远跟随着。

怎么得到名利？你问。

容易。带把玩具手枪走入金铺，大喊“打劫”，明天你的名字和照片就出现在报纸上。

语不惊人死不休也是一个出名的好办法，不一定要犯罪。一声叫人去跳海，香港报纸上绝对会记载。

名利事，只要一步步默默地耕耘，自然会产生。那算得了什么名利？你说。就要看你对名利的标准如何。得到亲戚朋友的爱戴，是“名”的开始；住得安定，各得开心，是“利”的养成。

# 享受生活，才是最好的成就

活到现在，你我都回顾一下，做人有什么成就？

首先，要清楚“成就”只是一个观念。你我对于成就的看法和价值是绝对不同的。

一般人认为名与利便是成就，但是有名与利的人不幸福的例子太多了，认识一些有游艇的朋友，他们多嫉妒旁边的人的船比他们大了一尺；也见过些国际闻名的艺术家，痛苦自己不能再一次突破。

多数追求名利的人，到了晚年却后悔没有时间去好好享受过，而且，在过程中他们只有名利一个目的，生活趣味越来越少，变成老头时，他们自己闷得要死，也会把旁边的人闷得要死。

我并不是虚伪到认为有钱不好。比有钱更不好的是：有钱不会花。而且，许多有钱人缺少品位去花钱。他们只会穿穿名牌，驾辆奔驰；他们不懂得栽花养鸟的乐趣，他们不知道莱卡相机是好相机。

遇到一个亿万富翁。我说：“我要是像你那么有钱，我就会买架私人飞机，载自己到各国去玩。”

他回答：“那才是真正有钱。”

我觉得由椅子上跌下来，他的钱要买十架飞机也是小事。他的所谓成就，我想，是安安乐乐地在自己家里寿终正寝罢了。

# 别把生命浪费在无聊的人身上

“才一年前买的两千多万的楼，现在可以卖三千多万，一年之内，赚一千万。”朋友说。

“恭喜你了。”我说。

此人叹气：“是同事买的。”

废话！

跟着，他埋怨这叹息那，说了一大堆走了眼的机会。

我还是那句老话：“广东人说得对，有早知，无乞儿。”说完我转头走开。

另一种“想当年”的人，我也很怕。“当年我有多么厉害”这样的对白，听得令人作呕，而且他们喜欢重播又重播，让人多吐几次。

有时一桌人晚饭，谈政治，一谈谈个不停，要是都是好朋友，我便坦率地要求他们转个话题好不好？遇到不是太熟的，我便静悄悄地跑回家。

有些长气的八婆，自以为好心肠，看见我患了感冒，便说：“还不去看医生？”

“喝点姜茶就好了。”我回答，自己的身体自己知道，已拥有数十年了。

“有种膏药搽在心头很有用！”她们又说。

“喝点姜茶就好了。”我又说。

“介绍你一个喷气筒，很有效。”再劝我。

“喝点姜茶就好了。”同一个答案，用三次、四次、五次，用到她们觉得烦为止，自能将八婆治退。

学郑板桥说：“年老神倦，已不陪诸君作无益语也。”

愈来愈觉得人生苦短，不能浪费生命在这种无聊人身上。

不过，自己的毛病不觉察，也许周围的人也不能容我。是时，我可能成为一个固执、孤独的老者，但亦不后悔。有山有水为家，有花有鸟做伴，已足矣。

# 享下等福，心平气和地活下去

冯老师虽然逝世，老人家写给我的一幅字，却一直陪伴着我。

跟随老师的那几年，令我对很多事情的价值观有所改变，也让我明白了淳朴、恬淡是什么东西，享用不尽。

对人生附属的许多烦恼，老师教导我们如何去摒弃。我们在老师处学到的不单是书法和篆刻，还有如何心平气和地活下去。

老师写给我的对子，我将之以深蓝色的缎为衬底裱起来。老师说过："这颜色没有什么人敢用，但是裱起来很稳重，很大方，很悦目。"

对子以篆书：

发上等愿结中等缘享下等福　　择高处坐就平处立向宽处行

上款题了："蔡澜老隶台喜书画，耽篆划，随余间字，刀笔朴茂，尤近封泥，前途拭目以待，勉之勉之。"这几句话鼓励着我。

朋友问："下等福有什么好享的？"

我微笑不语。

# 我们无法控制生命长短，却能提高生命质量

朋友的父亲，已经六十三岁，他事业成功，为人随和，最喜欢和青年人在一起，大家都觉得和他语言共通，没有隔膜。

老人常说："啊！我和我的儿女有代沟——我比他们年轻。"

虽说老人，但他面貌看起来只有五十岁左右，没有秃头现象，衣着时髦，手头阔绰，自己有能力负担自己。

对于家庭，他绝对是一个好先生、好父亲、好丈人。他很了解下一辈的烦恼，因为他是过来人。

酒量真好，从来没有看过任何人把他喝倒。为什么？我问。

"我懂得喝酒，每一口都有味道。酒和人一样，要被欣赏才发挥最大的吸引力。遇见有才能的男人，我尽可能栽培。蠢男人我也见得多，这不是他们的错，大家少来往就是。反正有时要喝两口难入喉的土炮，菜才好吃。你说是不是？

"女人嘛，她们总是那么美好！啊！我最喜欢女人。你有没有试过用另一种动物的眼光来看女人？没有？你真傻。

"当她们理所当然，你的一生便很吃亏？这种看法，实在是人生的悲剧！

"这么大的世界，那么多的人，为什么偏偏会遇到这个？她们对一种事物的看法，对东西的价值观，和我们绝对是两样。

“单单这一点，已经欣赏不完，何必再去谈到肉体的构造？

“肉体，肉体，她们是那么的美……再讲下去，我会给你一千零一个故事。但是这并不是我们今晚要谈的问题。”

一个人的生命的长短，是不受自己控制的，你看看比我们早一点去的人，这是多么可惜！我们共同认识的亿万富翁，每天吃同样的鲍鱼和排翅，就是把一切变得枯燥。做人不管贫富，只要注意生活的每一个细节，小小的欢乐，已经可以享受不尽。重复一句，生命的长短是不受自己控制，但是生命质素的好坏，却是我们自己能够提高的！

# 停下来发一阵呆吧

到上海，人住花园酒店，路过的一条街上有家品茶店，外面写着“喝茶、聊天、下棋、发呆”几个字。好一个发呆！

发呆，广东人说成“发牛豆”。这个人入了神，就用“牛牛豆豆”来形容。牛豆比咪摩（磨蹭）还要厉害。咪摩是东动一下西摸一下，牛豆则是眼睛半开，望着前面，连焦点也没有。

一个人在沉思时，别人看来以为他在发呆。发呆是在想东西到进入睡眠或者清醒之间的一个过程。

小孩子的发呆最为可爱，叫醒他们之后总可以看到这个样子，恨不得吻他们一下。

老人的发呆最为可怜，曾经到过温哥华的旧唐人街，在一个五层楼的建筑物窗口中，老人向外望去，一动也不动，像人生终结之前的定格。如果还有思想，应该是胡不归吧？

我自己的发呆，通常是写稿写到一半，不能继续，思想由主题飞到十万八千里之外，毫无关联，如果不被自己唤回，也许是进入别人的梦中。

简直是浪费生命！分秒必争的香港人骂道。

是的，生活在这个地方，是不允许发呆的。发呆变成了奢侈品，是一种高级享受，劳碌的人绝对没资格做的事！

发呆之后，淌下一滴眼泪，最悲哀不过了；发呆之后，笑了一笑，

非常幸福。

后者怎么形成？全靠美好的过往。

所以说，人生储蓄除了金钱之外，还要收藏光辉的记忆。老了，再多钱也没用，发起呆来，永远是为生活挣扎。

想想我们生命中的情绪，回忆初恋，记一记我们的好朋友；现在是不是也在发呆？在不发呆的时候最好去银行，千万别将生活弄得单调，而最好的办法是当人家数绵羊入眠时，我们能够算着吃过的每一道佳肴。

停下来发一阵呆吧。

# 替爱人洗碗碟，是种幸福

我最讨厌洗碗碟，要是有个人替我做这个工作，谢天谢地，我宁愿在客厅喝白兰地。

一向认为这是女人应该做的事。辛苦了一天，回家还要干这些劳什子？但是，如果双方都上班，我也赞成分工合作，你烧菜，我洗碗，或者是倒过来。其实，互相有爱意，煮饭洗碗，同是一件事，多做一点有什么关系，何必分得那么清楚？就算你真的抢着来洗，对方也不让你。

烧东西吃，我是喜欢的，我能一进厨房就做出印度、马来西亚、新加坡、印尼、越南、缅甸的种种咖喱；鸡、牛、蔬菜、蛋，顺手得来的材料，烧一桌菜，每一样都是咖喱，但是各品味道完全不同。煮完后，厨房一塌糊涂，我就少理了，又在客厅喝白兰地。

男人炒菜，一定比较好吃，简单的几个蛋，也能煎得比女人香。试看，世界上的大师傅，有几个是你们？

你又在笑骂了，这个乱七八糟的厨房怎么办，大师傅？

“我来洗，我来洗。”嘴里是这么说，但太饱了，身体不想动。这个时候，你会说：“算了，还不了解你？去喝你的酒吧。”

虽然不喜欢洗碗，但是绝不能说我不会洗碗。先挤洗洁精，打开水喉，浸一会儿，再把碗碟用粗尼龙布仔细擦一次，最后慢慢地冲水，用手指揉了又揉，等到“刮刮”有声时，才拿出来吹干，光光亮亮。

当然，这是我一个人的时候做的事，有你在，我才不干。

去一个与伴侣分开了的朋友家里，烧菜给他吃，又差点把他的厨房弄爆炸，杯盘堆积如山，他一个人慢慢地洗。

“喂，干什么，快点出来喝酒。”我大声呼唤。

对方咬着烟斗，态度安详，一个杯子洗了又洗，什么时候才把所有的东西弄干净？

“你不要管我，也不要剥夺我的乐趣。”他静静地回答。能够替爱人洗碗碟，好过孤独和寂寞，是种幸福。

# 梁实秋和三毛的不亦快哉

前辈作家梁实秋说看了金圣叹的《三十三不亦快哉》之后，自己也有十一不亦快哉。

一、晨曦牵狗散步，让它在人家的门口便溺，狗一身轻，自己家清洁。

二、烈日下边走边吃甘蔗，随嚼随吐，兼可制造清垃圾者的就业机会。

三、早起，穿着条纹睡衣，抱红泥炉置街外，烧至天地氤氲，一片模糊，表示有米下锅。

四、天近黎明，打整夜麻将回来，任司机大按喇叭，吵醒邻居。

五、放学回来，见邻居的门铃就按，令人仓皇应门。

六、见隔壁有葡萄架，半夜越墙而入饱餐一番。

七、见十字路，不许人行，只准走天桥时，忽然直闯，搅乱交通，扬长而去。

八、将办公室中用品顺手牵羊，写私信、发请柬、写谢帖。

九、逛书肆、看书展，趁人潮拥挤时，偷几本回家。

十、把电话翻转，打开底部，略作手脚，使铃声变得声哑，这么一来，电话随时可以打出，但不一定要去听。

十一、生儿育女、婚嫁时在报纸大刊广告，红色套印，敬告亲友，令天下人闻知，光耀门楣。

梁实秋可能借此讽刺别人，但看到他写到“穿着条纹睡衣”的形象，实在有点恐怖。还是三毛单纯，她的不亦快哉包括：打太极拳打不成，自己安慰已经打完一套了。在严肃的会议中折纸船。逛街一日，什么都不买，回家见旧衣，倍觉件件得来不易。拉断的鞋带，拿来绑辫子。上课时，学生反应不佳，老师自己逃课。借邻居狗散步，不必自己饲养，等等，可爱到极点。

# 睡觉这事，顺其自然就好

日夜颠倒，是我最爱做的事。

写稿至天明，那种感觉是多么的自由奔放。友人相劝，要照顾身体呀，但他们为什么不要我照顾我的思想呢？

从小，就不喜被人管。父母亲的爱，是很沉重的束缚。别做这个，别做那个，一切都是为你好。

为我好，就得让我去自由发挥。

白昼和夜晚，只是一个自然现象。为什么一定要晚上睡觉，白天工作呢？

在报馆做事的人，怎么可能夜间休息？睡眠的时间，不能给我们一点选择吗？

自己也曾经跟着别人，患过思想太保守的行为。有一个清晨在东京筑地鱼市场，到一家小寿司店，遇到一个收工后饮酒的鱼贩，问他说："为什么你一大早喝酒？"

老头子笑着反问："为什么你到了晚上喝酒？"

我们的晚上是他的白天。这一个简单的道理，我当时就是想不通。

怀念住过西班牙的那段日子。西班牙人十点多才吃晚饭，吃到半夜出街玩，玩到三四点才肯回家，休息一阵子，早上十点返工，中午午休时间特长，小睡，下午三四点再开工，八九点回家洗个澡，又出来吃饭

玩乐。

一切时间观念都是人为的，人为的东西最讨厌了。有一天，大家都不必朝九晚五，那多好。世界会混乱吗？我想未必，人类自然会调节出一个工作方式迁就人。电脑的发展，就是一个开端。

古人日出而作，日落而息，是因为没有电灯。现在的大都会的街灯照亮了黑暗，还有日夜之分吗？

日夜颠倒，身体疲倦了就休息。有一个不容辩论的好处，那就是绝对不会失眠。

# 吃，是消除寂寞的最好办法

吉本芭娜娜写过一本叫《厨房》的小说，香港版由博益出版，改名为《我爱厨房》，此书也译成多国文字，在美国亦受瞩目，意大利人更把吉本形容为《源氏物语》以来的第二位日本女作家。

内容讲年轻人的孤独，对死亡的恐惧与迷惑，但主要是个爱情故事。

女主角最喜欢的地方是厨房，她一走进自己家，或别人的住宅，第一件事就找厨房。厨房对她来说，是一个避难所，一个很有安全感的地方。

我虽然和吉本相差数十岁，但是与她有同感，我也是极爱厨房的一个人，和她常常打开冰箱，打开柜子，找东西吃的习惯，一模一样。

烧菜给别人吃，给自己吃，都是消除寂寞的最好的办法。

没有比吃东西打发时间更好的了，而且饱腹的感觉，永远是一个很好的感觉。

在机场等出发时，跑进餐厅，喝一杯咖啡或茶，最多只能挨上半小时，但吃一餐简单的饭，至少可以消磨一个多钟。

等人的时候，我肚子虽饱，也喜欢叫东西吃。明明知道那个地方没有什么好菜，点碟叉烧炒鸡蛋，慢慢地一口一口细嚼，喝口啤酒。吃呀，吃呀，好像吃出这鸡蛋是内地货，或是美国进口，绝对不是新界蛋吧。

人家说失恋的时候，最好拼命找东西吃，便没那么痛苦。我很少失恋，但遇烦恼事总有的，拼命吃东西，亲身经验，确实能忘记不愉快的感觉。

做一顿好菜，从一大早逛菜市场开始，看见那些新鲜蔬菜，像在向你招手，惹人欢笑，又见小贩们辛勤地做买卖，被那种刻苦耐劳的精神深深地感动。这时，你会发现，自己的问题，不大。

# 宁可折腾，也不要沉闷的人生

咳个不停，找吴维昌医生看，他说顺便照一照心脏吧。

我的血压一向没有问题，但循例检查也好，订了养和医院。

登记后，走进一室，医生替我插一根管进手背，以备注进些放射性的液体，方便查看X光片。不是很痛，忍受得了。

接着就是躺在床上，一个巨大的机器不断地在我四周转动拍摄。上一次检查是四年前，一个大铁筒，整个人送进去，声音大作，轰轰隆隆拍个不停。当今这一副没有声音，医生还开了电视，播放美景和禅味音乐。

愈看愈想睡，给医生叫醒："睡了就会动。"

真奇怪，睡觉怎么动呢？也只有乖乖听话，拼命睁开眼睛。

好歹二十分钟过了，心电图照完，再到跑步房。

护士认得我，说四年前也做过这种检查，和八袋弟子一起做的，我还能跑，他就跑不动了。所谓跑，只是慢步而已，最初慢后来加快。身上贴满了电线，心速显示在仪器里。

"你平时做不做运动的？"医生问。

我气喘回答："守着人生七字真言。"

"什么真言？"

“抽烟喝酒不运动。”我说。

医生和护士笑了出来，他们都很亲切，没有恐怖感，聊天像吃饭时的开开玩笑。跑完步，又再照一次，两回比较，才能看出心脏有没有毛病，报告会送到吴医生处。

人老了，像机器一样要修，这是老生常谈，道理我也懂得。问题在有没有好好地用它，仔细照顾，一定娇生惯养，毛病更多。像跑车一般驾驶，又太容易残旧，但两者给我选择，还是选后面的。平稳的人生，一定闷。我受不了闷，是个性，个性是天生的，阻止也没有用，愈早投降愈好。到最后，还是命。

# 说做就做，不要拖延

“即刻做”的道理，要懂得。

任何事，一想到了，都应该马上处理，要不然，一转头，就忘记了。今天忘记，下个月记不起，明天再做吧！那么一拖，就是几十年。相信我，我是过来人，一生因为不即刻做的，太多了！连后悔也迟一点再说，才能抵消闷气。

在家中，眯眯摸摸，一天很快浪费掉。当今学会看到什么做什么，反正迟早要做的事，先办后办都一样。

脸上的胡须，为了懒，等一下才剃，出门时匆匆忙忙忘记了，总不雅观。走过镜子一照，就停下来刮，但是其他事又耽搁下来，也只好做一样算一样！

旅行的时间多，回到酒店，一看表，离下一个约会还有一点余暇，就利用来收拾行李，不然临行的那个晚上闹通宵不好玩。你会发现，一面看电视新闻一面收拾，也很轻松过瘾。

什么准备都做好了，钱拿了没有？手机呢？香烟抽完了吗？眼镜不戴看不到东西呀！从前总是忘记一两样，当今早已放入和尚袋内，一点问题也没有。

即刻做可延伸至马上学。计算机不会用？学呀！手机的中文怎么输入？训练到纯熟为止。字写得不好看？从现在开始练书法，绝对不迟，我的字四十岁以后才脱胎换骨，从前的当今看来，像鬼画符。

这些理论也只有自己知道，告诉别人也没用。被当为老生常谈，甚

无趣。

年轻人总觉得人生有大把时间花，绝对听不进去。我读书时父母也劝告过我。哈哈，那么简单，理所当然的事，我怎么不懂？

当年我什么都拖，能拖一天是一天。其他年轻人想法也和我一样吧？即刻做的事，只有传宗接代罢了。

# 休而退，退而休的生活

“如果你退休的话，会干些什么？”年轻朋友好奇地问，“日子难不难过？”

哈哈，要做的事像天上的星星那么多，只要选一两样，已研究不完。

在倪匡兄的例子，养鱼和种花为百态，安静时阅读，多么逍遥！他说：“每天轮流替那十几缸鱼换水，累都累死，哪还有时间说闷？人家配出一屋新种高兴得要命，我这儿的新种，至少十几条。”

如果我退休，第一件事是开始雕刻佛像，然后练书法和画画，够我忙的了。

一直不敢去碰，怕上瘾没时间研究的是京剧和相声，可以开始了。音响方面，重温以前听过的古典，直落到爵士和怨曲，一面做其他事，一面听。

把每一天要穿的衣服洗好烫直，一件件挂起来，一日准备两三套，预防忽冷忽热。一向少戴的帽子，不肯用的雨伞，也可以一一收藏，越买花样越多。

底衣内裤买最柔软舒服的，这是非常重要的，绝对不能忽视，已不必穿名牌跟流行了。

各种钢笔和毛笔的收集也有很浓厚的兴趣，时间不够的话，请古镇煌兄割爱，把他不要的那一批买下来玩玩。

现在用的照完抛弃的相机，越简便越好，但退休后可玩回从前发烧时节的莱卡、哈苏等，也许学回自冲、自洗、自印、自放大。

重新学习下围棋、国际象棋，希望一日与金庸先生下他一局。

家具更是重要，从明朝案椅到意大利沙发，椅子的研究是至上的，最好像穿梭机上的座椅，按了钮，可调节任何一个角度，喊了一声，灯光从不同方向射来。棺材舒不舒服，倒是次要的了。

没想过退休后做些什么，从年轻开始，我已经一直休而退，退而休。

# 不要太以自我为中心

亦舒看了我一本书，叫《狂又何妨》，说我这个人一点也不疏狂，竟然取了那么一个书名。

哈哈哈哈。我也不认为自己是疏狂，出了七八十本书，所有书名都与内容无关，只是用喜欢的字眼罢了。

中国诗词有一模式，也不自由奔放。到了宋朝，更引经据典，晦涩得要命。诗词应该愈简单愈好……

整首背不出来，记得一句，也是好事，丰子恺先生就爱用绝句中的七个字来作画，像“竹几一灯人做梦”“几人相忆在江楼”“嘹亮一声出月高”等，只要一句，已诗意盎然。

承继丰先生的传统，我的书多用四个字为书名，像《醉乡漫步》《雾里看花》《半日闲园》等，发展下去，我可以用三个字、两个字或一个字。

有些书名，是以学篆刻时的闲章为题，《草草不工》《不过尔尔》《附庸风雅》等，也有自勉的意思。

《花开花落》这本书的书名有点忧郁，那是看到家父去世时，他的儿孙满堂有感而发。

大哥晚年爱看我的书。时常问我什么时候有新的，我拿了这本要送给他时，他已躺在病榻上，踌躇多时，还是决定不交到他手上。

暂居在这世上短短数十年，凡事不应太过执着，眼见愈来愈混乱的

社会，要是没有些做人的基本原则，更不知如何活下去。

家父教导的守时、重友情、做事有责任，由成长直到老去，都是我一心一意牢牢抓住的，但也不是都做得到，实行起来很辛苦，最重要的，还是要放弃以自我为中心。

艺术家可以疏狂，但疏狂总损伤到他人，这是我尽量不想做的事。

心中是那么羡慕！“疏狂”二字，多美！

# 当你微笑时，世界和你一起微笑

记得“非典”那段时间里，大家的脸都拉得紧绷绷，目光呆滞，当今已雨过天晴。

香港人还是缺乏礼貌和笑容，邻居也不打一声招呼，去到外国的一些地方就知分别，他们不管你是什么国籍，朝早安，夕晚安。你好吗挂在嘴边，如果你不是这么哈啰来哈啰去，就融不进他们的社会。

在国外也常在电梯中遇到陌生人，总是和你Small Talk（闲聊）一两句。老一辈的，在走廊碰头，也来一鞠躬。

这就是旅行的好处，旅行教导我们：友善是应该的，而且要主动才行。

我的礼仪和人生观都是从旅行学回来的，拉丁民族的热情、南洋人的不在乎、西欧的优雅、中国东北的好客、南美洲人对死亡的乐天看法等。

我并不介意主动向别人打招呼，对方不瞅不睬，只显得他们没有教养。我更主动替游客指路，因为我旅行时也得过他们的帮助。微笑，更是我得到的——件犀利武器。

香港人都那么暴戾吗？有时我站在街上，看到有人走过就向他们笑一笑。对方迟疑了一刹那，也都笑了，笑得很灿烂。认得我也好，不认得的当我是个傻子，但已消失了敌意和警戒。

主动的出击带来不少的好处，和陌生人谈天之余，对人生的观察愈来愈多，对写作不无好处。

原则上，需要一些条件。那就是年轻不奇装异服，老了要干净。尊严和态度诚恳很重要。肮肮脏脏，猥猥琐琐的话，只能闹出是非。

耳边出现了一首老歌的歌词：When you’re smiling, the whole world smile, with you（当你微笑时，世界和你一起微笑）。

# 刹那光辉，好过一辈子平庸

艺人走了，大家惋惜："那么年轻，活多几年才对呀！"

活多几年？活来干什么？等人老珠黄？待观众一个个抛弃？

只有娱乐圈中的人，才明白蜡烛要烧，点两头更明亮的道理。一刹那的光辉，总比一辈子平庸好。

人生浮沉，艺人是不能接受的，他们永远要站在高峰，要跌，只可跌死。

当事业低迷的时候，艺人恐慌，拼命挣扎。这时，好友离去，观众背叛，他们陷入精神错乱。这也是经常见到的事，因为他们不是一般的人，他们是艺人。

就算一帆风顺，艺人也要求所谓的突破，换一个新面孔出现。但大家爱的是旧时的你，喜欢新人的话，不如捧一个更年轻的。

更上一层楼，对艺人来说，极为危险，也只有剑走偏锋，才有蜕变。突破需要很强的文化背景，可惜一般艺人读书不多，听身边的狐朋狗友的话，一个个像苍蝇跌下。

曾经有人对艺人做一个结论：天才，一定要有，但是运气，还是成功最重要的。

艺人以为神一直保佑着他们。失败是一种考验？他们的宗教之中，是不允许有人对他们有任何的怀疑。

明明知道是错的，可是没有人能阻止他们。艺人像瀑布，不停冲下，无休无止，一直唱着《我行我素》之歌。

艺人并不需要同情，他们祈求的是你的爱戴。劝他们保护健康，是多余的。

像一个战士，最光荣的莫过于死于沙场。站在舞台上，听大家的喝彩，那区区的绝症，算得了什么？

燎原巨火。燃烧吧。只要能点亮你的心，艺人说：“我已活过。”

# 苦闷的日子，最好做些花功夫的事

在一些苦闷的日子，最好做些花功夫的事，到菜市场去买几个青柠檬，把底部削去一截，让它可以站稳，再切头，用银茶匙挖空，肉弃之。

然后在厨房找一个不再用的小锅，把白色的大蜡烛切半，取出芯来，蜡烛扔进锅中加火熔化，一手拉住芯放在青柠檬里，一手抓住锅柄把蜡倒进去。

冷却，大功告成。点起来发出一阵阵天然柠檬味，绝对不是油熏香精可比。

同一个道理，买几个红色的小南瓜，口切得大一点，去掉四分之一左右，瓜子挖出，瓜肉拿去和小排骨一起熬汤，熬个个把小时，南瓜完全融掉，本身很甜，加点盐即可，味精无用，装进南瓜壳中上桌，又漂亮又好喝。

橙冻也好玩。美国橙大多数很酸，买柳丁或泰国绿橙好了，它们最甜，切头，挖肉备用，另几粒挤汁，加热后放鱼胶粉，现买的Jelly粉难于控制，其中香料和糖精味道也不自然，还是避之为妙。鱼胶粉不影响橙味，倒入橙壳，再把橙肉切丁加进去，增加咬嚼的口感，冻个半小时即成。

天气热，胃口不好，还是吃点辣的东西，把剩余的鱼胶粉溶解备用。那边厢，将泰国小指天辣舂碎挤汁，加酱油或鱼露，混入鱼胶粉中，冷却后再切成很小很小的方块，铺在排骨或食物上，又是一道惹味的菜。

炖蛋最过瘾了，利用日本人的茶碗蒸方法炮制，材料尽找些小的，浸过的小虾米、细鱼，半晒干的那种，金华火腿选当鱼翅配料的部分，切成小丁丁。鸡蛋仔细地用茶匙敲碎顶部，留蛋壳当容器，打蛋后和材料混合，再倒回蛋壳中，最后把吃西瓜盅用的夜香花铺在上面，隔水炖个五分钟即成。

向苦闷报复，一乐也。

# 生老病死是人类最公平的事

在巴黎，走过一个报纸杂志摊，看见一位知名男演员的封面，大特写。

灯光由下面打，强调他脸上的皱纹。这幅画像甚有震撼力，表现出这个人物的自信，以及他人生丰富的经历，拍得实在太好。

反观东方的明星，拼命遮住老化的现象，染了一头黑发，不，当今应该说棕发、金发或红发吧。请摄影师在镜头上加个细纹的滤色镜，土称“加纱”，拍得像只幽魂。真可怜。

生老病死四个阶段，是人类最公平的事。老就老嘛，肌肉下垂，又如何？你的爸爸妈妈，不会老吗？你自己呢？

到了做父母的年龄，还要扮成愤怒青年，或思春少女，问题就来了。

日本人称男人脸上的皱纹，为“男之纹章”。前面两个字大家都懂，纹章，则有战绩和成就的意思。和服中的带子，也绑在肚脐之下，突出那个微微拱起的肚腩，也是男之纹章。没肚皮的年轻人，还要在腹中藏一两本书，看起来才像样。

不过一种米养百种人，整容也是日本人发明的。双眼皮、弄高鼻子已不在话下、隆胸、抽肚脂，从额头刮一刀把皮拉上也是平常手术，还有修补处女膜的呢。

为了防老做这种事，当然是做来给别人看，但年纪一大，表现的是你的个性、你的才华、你的处理年龄的方式，是做来给自己看的，也给

别人感觉得到，才是办法。

秃头是救不了的，染发倒很值得同情。一顶灰发可以接受，完全白掉，不加整理，又毫无油脂，就有个脏相。人老不要紧，千万别脏，衣着是否名牌不重要，干净就是。

头发一染，每天得染，要不然发根处出现一截白的就很滑稽。建议他们吃首乌膏去，能逐渐变黑。我没试过，听说而已。

# 助人是最开心的事

报纸看到一则闲闻，说英国专家研究“快乐科学”，提出十个“令你快乐一点”的方法，读后觉得一无是处：

一、“跟伴侣独处”：每周抽一小时跟伴侣独处，不受干扰地静静聊天。

我说恋爱中的男女，一小时怎么够？分分秒秒都想黏在一起。到了冷淡期，分分秒秒都不要独处。不过，你的伴侣是不会放过你的。

二、“做忘我运动”：找出最令自己投入，达到忘我的活动。

我说年轻时的忘我运动，最好是做爱，老了，还那么忘我，心脏病一定突发。

三、“勿追求完美”：世事没有十全十美，坚持完美只会令自己不快乐。

我说年轻时不追求完美，怎么对得起自己？年纪大了，不必你追，也知道没完美这回事。

四、“戒孤芳自赏”：应勇于跟人打开话匣子。

我说这是天性问题。有些女人，你叫她们闭嘴，是做不到的。

五、“多体能活动”：参加业余话剧团也行，吸尘也行，让身体活动即可。

我说这又是天性，懒惰的，交给菲律宾助理，勤力的，只想制造小

生命。

六、“扮笑也有益”：即使扮笑，也会令人变得心情愉快。

扮笑？我们还不是专家？天天扮笑。

七、“做自己的好友”：退去内心负面的消极，道出逆境要自我安慰。

我说还是抗忧郁的药物比较有效。

八、“常奖励自己”：甚至云雨一番都可以。

云雨一番？那要看是什么对象。

九、“每天都大笑”。

唉，要笑得出才行呀。

十、“助人最开心”。

至少，这一点我是同意的。

# 再忙也要停下一切，去办想办的事

记性差，有时是天生的，也不能太过责备自己，最糟糕的是不用功，不肯用笔记下来。

从前常忘记这个忘记那个，很不方便。

当今我出门之前，总问我自己：“有四种东西，带了没有？”

开始数：钱，有了。手提电话，有了。眼镜，有了。雪茄呢？也有了。习惯，很可怕，学到坏的，终生困扰，好的非养成不可。

我一走进酒店，必把开门的锁匙或卡片放在电视机上，此后不花时间就能找到，出门之前又问自己：“有一种东西，带了没有？”

年纪一大，记忆力衰退是必然的事。年轻时看到长辈邵逸夫爵士，身上总有一片很精美的皮夹，插入白卡，一想起什么，即刻用笔记之，字又小又细，但力道十足，写得把纸张也刮出深坑来。

九十多岁的人了，还是没有抛弃这好习惯，当今又有电子手账又有手提电话记事，方便得多，年轻男女还是不肯改善记忆力，没话说。

记性差，有时是天生的，也不能太过责备自己，最糟糕的是不用功，不肯用笔记下来。

更坏的，是推三推四，明明自己忘记了还拼命解释已经打了电话给对方，对方没有复电罢了，不关我事。

没复电？不会追吗？年轻人的缺点是叫他们做一件事，很少得到回

音，要等问起才搪塞一番。我们这些老得已成精的人，怎么看不出？当面责备多了，大家伤感情，最后只有忍着不发脾气而已。

事情做错，道歉一声，不就行吗？

记性不佳，最好是想到什么即刻做。不然一转头就忘记了。再忙，也要停下一切，先办完想起的事。

但是做完这件，又忘记其他的，也是我自己犯过的大毛病。不要紧，我把我的上司一个个消灭，炒他们的鱿鱼，到现在没人管，也没压力，要忘记什么就什么。如果你也能够做到这个地步，记忆力差，已不是问题。

# 感动一生的礼物

送礼物，一定要送到节骨眼上。所谓的花心思，就是这么一回事了。

父母一有能力，儿女们要些什么就送什么，变成理所当然，就不觉稀奇，下一代一发脾气：“你们永远不陪我，只懂得送礼物！”

情人互相送礼，女方一收习惯了，大多数会说：“不如折现。”

男的一被宠坏：“我的灵魂，是不能被收买的！”

送上司的礼物，对方弄不清楚是谁送的，若石沉大海，当你问起，他说：“谢谢你的餐具。”

其实，你送的是水晶摆设。

许多人都喜欢送花，收到了当然高兴，不管是女的或男的。三天之后，花谢了，好意也跟着枯竭，不管是女的或男的。

有时遇到小朋友的生日，我多数会向他们说：“要些什么，我买给你。这样比较好。”

对方一客气，我就记不得。

到目前为止，我认为最有心意的礼物，是一位友人送给她儿子的。每年，做母亲的都会替他拍一张照片。看过苏美璐画展之后，很欣赏她的艺术，就与她商量，是不是可以把那十八张照片画成肖像？苏美璐也觉得这个主意很有意思，就答应了。

那十八幅画已经寄来，想将它裱成一本插页，因为苏美璐画的是水彩，很多地方都不会装裱，我拿到“文联庄”去，李先生说没有问题，当今已裱好，在生日的前一天。

我想，做儿子的，一生也会感谢。

# 走好死亡这段路

每写完一篇文章，杂志社排好字，就传送给苏美璐作插图，今天收到她的电邮：

“读过你写的关于死亡，这真有趣，最近我常发白日梦（有点像你在发开妓院的白日梦），想经营一个场所，让大家可以好好死去，和平死去，平平静静地死去。

“我一直希望可以帮助别人，让他们选择自己的死法。

“至于我自己，最好是在早上，吃完了我喜欢的煎蛋和烤面包，到外面散散步，回家用钢琴弹几首巴赫音乐，坐在安乐椅上，喝杯茶和吃几块饼干，来些亲爱的朋友，用漂亮的安静的语气聊聊天，最后让我睡觉。

“我想他们会把我带到天堂，其他的，我才不管那么多。我就是想开那么一个让人安息的地方，我相信这种服务应该存在的。

“我的先生说，他最好在他钓鳟鱼的湖畔死去，我认为死亡是一种你能盼望的目的，如果你有选择的话。”

是的，为什么要怕死呢？

返家，是我们大家都期待的事。

今天，我已经七十岁了。谈死亡，是恰当的时候。二十世纪七十年代，看《2001：太空漫游》，一再问自己，到底有没有机会乘火箭到另一星球？或者到了那个时候，我还活不活在世上？我将会变成一个什么

样子？

当今，离二〇〇一年，也多了十年。太空旅行没法子实现的了，人，倒是活了下来。

样子嘛，照照镜子，还见得人，至少上电视做节目，也没人抱怨。留了胡子，是因为母亲的逝世，二〇一一年的二月二十八日三周年忌，就可剃掉，到时看来是否会更老，不知道。

目前生活并不算健康，还是那么大鱼大肉。酒倒是喝少了，遇到好的，还是照饮不误。

还是那么忙碌，飞来飞去，但不觉辛苦。稿件已减少许多，每星期在日报上只写四篇，周刊写的这篇一乐也，另有一篇每星期一次的食评和一篇写世界上好酒店的，已占了不少空暇。也许接下来只能再减一点，等到能够把名酒店都聚集成书后，就停写。

每天睡眠有六小时，已足够，如果能休息上七个钟，那算饱满。迎接死亡时期来到，我要逐渐少睡，由六，减到五，四，三。

像弘一法师一样到寺庙圆寂，是做不到了。第一，我怕蚊子；第二，没有空调是受不了的。

还是留在家吧，或者到一个美景，召集好友，像《老豆坚过美利坚》戏中的主角，一个个向亲友们拥抱告别，最后请一位有毒瘾的美女，带来吗啡，一支支注射进去，在飘飘欲仙之中归去。

上天堂或下地狱，我不相信有这回事，还是没有苏美璐那么幸福，不过和她一样，之后管他那么多干什么！

地点最好是在香港，如果有困难，还是去荷兰吧。那里思想开通，又有一位我深交的医生朋友，他每次来港，我都大请宴客，荷兰人一向节俭，对东方人的招待大感恩惠，一直问有什么可以为我做到的。

吗啡对他来讲是易事，医院里一大堆，拿几管送我一点困难也没有。虽然安乐死在荷兰大行其道，但是这位医生受过一点挫折，那是当丁雄泉先生不省人事后，子女把事情归咎在他身上，闹到差点上法庭。问题是他肯不肯再牵涉到我的事件去。

这也好办，事先由律师在场，先签一张一切与他无关的证明，他就能安心替我做这件事了。

遗嘱早就拟妥，应做的事都安排好，简单得很。

我这一生没有子女，在这个阶段，我也没有后悔过。小时听中国人的所谓不孝有三，无后为大的笑话，在我父母生前已解决了。

当年我向老人家说，姐姐两个儿子，哥哥一子一女，弟弟也是，有六个后人，不必再让我操劳吧？他们听了也点头默许。

人活在世上，亲情最难交代，一有了顾虑是没完没了的，我能侥幸避过这关，应感谢上苍。人各有志，喜欢养儿弄孙的，我没异议，只要不发生在我身上就是。

没有遗憾吗？太多了，不可一一枚举，但想这些干什么？我一直主张人活得愈简单愈好，情感的处理也缩短，到计算机原理的正和负计算最妙。不只是身外物，身外感情，是个高境界，我是能够享受到的。

很高兴在世上得到诸多的好友和老师，今人古人，都是教导我怎么走这段路的恩人。

最要感谢的倪匡兄，我向他学习了什么叫看开，他是一位最反对世俗的高人，斩断不必要的情感，尽量做些自己最想做的事，都要归功于他。

但是我毕竟是一个凡人，所以头发愈来愈白，反观倪匡仁兄，满头乌丝，虽然他自嘲不用脑了，所以没有白发，但我知道，是想开了，所以没有白发，所以能够做到视死如归。

# 但愿自己能像红酒，越老越醇

年轻的时候，得不到爱，便是恨，黑白分明。

“你不跟我睡觉吗？那你是爱我不够深。好，永远不见你。”男的说。

“你连爱我都不会说一声，你追求的只是我的身体。好，我绝不给你。”女的说。

为什么不能等呢？再等多一阵子，人就是你的，但大家都心急，其实不是心急，是不懂得珍惜感情。

这是教不会的，无经验的洗礼，怎么聪明的人，都不懂得爱，只会破坏。

到了了解什么是爱的时候，我们对人生开始起了怀疑，而且逐渐不满。一不小心，便学会讽刺它，沉迷在绝望中，放弃宗教和哲学的教导，变为尖酸刻薄，即使爱再到面前，也让爱溜走。

令我们开心的事越来越少，让我们垂涎的食物已是稀奇。

不过，我们也没那么动怒了。

已知道骂人的结果是自己辛苦，动气伤神伤身。看不顺眼的，还是不发表意见，反正不是一个人的能力可以扭转乾坤，想一笑置之，但又恨不消，唠叨又唠叨，在年轻人的眼中，我们是长气的。

但愿自己能像红酒，越老越醇。一股香浓，诱得年轻人团团乱转。

一切看开、放下，人生豁达开朗，那有多好！

想归想，到头来还是做不到，只能羡慕。

在这个阶段，家族、朋友，开始一个个逝去，我们一次又一次地哭啼。

泪干了，所以我们不哭。

年轻时，欢笑止于欢笑，对笑的认识太浅。到现在才知道真正悲哀时，眼泪是流不出来的。眼泪，只有在笑的时候，才淌下。

# 男女不可抗拒的二十种魅力

有则外电报道，说英国的一项研究，访问了四千个男女，各自列出异性二十种最不可抗拒的魅力，结果是女的认为男性的微笑最厉害；而男的认为女性的身材，是最难招架的。

哈哈哈哈，微笑谁不会呢？而女性的身材，不喜欢起来，多好也没用呀！

在男性的二十种之中，我跑到浴室去照照镜子，自问自答：第二位的幽默感，我认为自己是有的。其实大部分肉麻当有趣的男人，都以为自己拥有的是幽默感。

第三的体贴，那要看对方是什么人，有些八婆阴阴湿湿，奄尖夹腥闷（挑剔，要求高），怎么去体贴？

第四的慷慨，当今我有点条件。我做穷学生时也颇慷慨，有朋自远方来，拼命请客，他们走了之后，挨一个月方便面的事倒也是有过。

第五的聪明，我自认缺乏。

第六的亲切，和第三的体贴一样，视人而定。

第七的懂自嘲，那是我无时无刻不在做的。

第八的放肆和调皮，我天生俱来，到了这个年纪，还在捣蛋。

第九的爱家庭，自问我孝心十足。

第十的健康体魄，全不及格。我这种抽烟喝酒不运动的人，谈什么

健康体魄呢？

第十一的专注，我只对自己喜欢的事物专注，念书时数学没及格过。

第十二是眼神有长时间的接触，我也有。别误会，那是因为我老视。

第十三的是热情，这我已经退化了。

第十四的强壮臂弯。又不是大力士，有什么好？不如以持久来代替吧。

第十五的对小朋友友善，那是应该的，但对那些又丑又作怪的小鬼，怎么伪笑得了？

第十六的积极，是我做人的态度，受之无愧。

第十七的穿西装有型，那是由别人来判断，自己怎么认为自己有型，都是假的。

第十八的自信，我每天都在学习新事物，累积下来，活到了这个阶段，才有一点。

第十九的宽阔肩膀，有了又如何？

第二十的留有须根，那还不容易，几天不刮胡子就行。当今留了须，算不算在里面？

至于男性认为女人不可抗拒魅力也有二十条，第一的美好身材，对于我，并不重要。

第二是乳沟，有些我还不屑一顾呢。太大的胸部，也让人联想到每一个部位都大。

第三是幽默感，啊，的确有魅力，这是我要求女人必具的条件。

第四是咧嘴而笑，要看对方牙齿整不整齐。

第五是逗人发笑，是丑女最大的武器，连这个也没了，就失去了求偶的希望。

第六是丝袜和吊袜带，有了更好，没有的话也不影响性的冲动。

第七是可爱傻笑，很好呀，有些时候，少了一条筋的女人，笑起来的确可爱。

第八是香味，最好别搽贱价的香水。一个摄影师曾经问我，女友身体很臭，怎么办？我回答说爱上就不觉得了嘛！难道你要把羊奶芝士洗了之后再吃吗？

第九是懂得自嘲，那是幽默感的一部分，重要的。

第十是可靠，有哪个女人可靠了？没听过“天要下雨，娘要嫁人”这句古语吗？不害你已经谢天谢地，其实男人也是一样。

第十一是短裙，当然比遮掩起来好看，但也要看对方的腿粗不粗才行呀。

第十二是长靴，那也要看她们的腿长不长呀。有被虐狂的男人，会特别喜欢吧，我看到随街都是穿长靴的矮肥女人，有点倒胃。

第十三是邻家女模样，这最骗人了。和邻家女青梅竹马，没上过战

场的男人，一碰到更好的，就临老入花丛。

第十四是爱搞鬼，不错不错，调皮捣蛋的女子，总好过死死板板的。

第十五是长腿，这我举手赞成，但要配上腰短才行，东方女人多数是相反。

第十六是乐观，其实不应该排在第十六，排在第二三才对。

第十七是好的聆听者，这也很不可靠，起初也许扮得出，女人一与你混熟后，多是喋喋不休的。

第十八是知性对话，很重要，总不能老是搞，那会脱皮的。

第十九是凝视的眼神，那是她们拍照片时的招牌货色。

第二十是善于理财，这不是什么魅力，是她们天生的。

最后，觉得很奇怪，互诉对方的魅力，怎么不提有没有钱？真那么清高吗？大概访问的对象，都是有情饮水饱的十七八吧？



# 老得庄严、干净、清香

新居的楼下，长着几株白兰，足四层楼高，比我在天台种的那三株，大百倍。

经过时不仔细看，不知道是白兰，因为它只剩下叶子，看不到花，却有一股幽香，从何处来？

大概是长成的过程中起的变化。低处生花，顽童一定来干扰；全树开遍，则会引小贩前来采折。

白兰树的花，只让站在高处的人看见。

花生顶上，像长者的白发。

树干之大，根部之强，占着路边一席。

这棵白兰已不能连根拔起，移植他乡。

时代的进步，道路广阔的话，只可将它砍伐。

不然，老兰站在一旁，静观一切的变化，但愿人老了，像这一棵白兰。

老，必须老得庄严。

老，一定要老得干净。

老，要老得清香。

是否名牌已不重要，但天天洗濯烫直。衣着是对别人的一种尊敬，

也是对自己的尊敬。

皱纹是自傲，但须根应该刮净，做一个美髯公亦可，每天的整理，更花费功夫。

修指甲，剪鼻毛，头皮是大忌。

最主要的，还是要像白兰那么香。

香不只是一种嗅觉，香代表不俗气。

切莫笑人老，自有报应。

人生必经之路，迟早到来。等它来临时，不如做好准备，享受它的宁静。

他人言论，已渐觉浅薄无聊，自己更不能老提当年勇，老故事亦不可重复。

最好是默默然地把趣事记下，琴棋书画任选一种当嗜好，积极钻研，成为专家。不然养鱼种花，不管它们的出处，亦是乐事。

人总得向自然学习，最好临终之前，发出花香。

# 放纵的哲学

“享受人生的快乐，由牺牲一点点健康开始。”尊·休士顿说。

这个人放纵地过活，但是八十多岁才死。所谓的牺牲一点点的健康，并非一个致命的代价。

大家都知道自由的可贵，但是大家都用“健康”这两个字来束缚自己。

看到举重的壮汉，的确健康，不过这个做运动的人总不能老做下去。年龄一大，自然缓慢下来。到时他那坚硬的肌肉开始松懈，人就发胖。为了防止这些情形发生，他要不断地健身。试想看到一个七老八十的人全身还是那么一块块的肌肉，和隆胸的妇女有什么两样？

又有个朋友买了一栋有公共游泳池的公寓，天天游，结果患了风湿。

注重健康，说得难听一点，就是怕死。

烟不抽，酒不喝，什么大鱼大肉，一听到就摇头。

好，谁能担保不会有个人，二十多岁就患肺动脉血压高？哪一人能够说自己绝对不会遇上空难、车祸、火灾、水灾和高空掷物？

想到这里，更是怕死。

怎么办？唯有求神拜佛了。




迷信其实不用破除。信仰是种药，来保持人类思想的健康。

思想的健康比肉体的健康更加重要。

一个人如果多旅行、多阅读、多经历人生的一切，就不当死是怎么一回事了，这个人在思想上绝对是健康的。

思想健康的人一定长寿，你看那些画家、书法家、作曲家，老的比短命的多。

当然不单单是指做艺术工作的人，凡是思想健康的，不管他们的想法是好主意还是坏主意，都死不了。你没有看到中国的那几个抽烟的老人皇帝吗？

总认为人类身体上有一个自动的刹车器，有什么大毛病之前，一定先感到不舒服。如果你精神上健康，一不舒服就不干，便不会因为过度纵欲而病倒。

喝酒喝死的人，是精神不正常。像古龙一样的人，明明知道再喝就完蛋，但是还是要喝下去，也许是他认为自己是大侠，也可能是活够了，觉得这个世界没有什么事是新鲜了。

吃东西吃死的例子倒是不多。

什么胆固醇，从前哪里听过？还是照样活下去。

也许有人会辩论说那是因为几十年前，社会还是困苦，人没有吃得那么好，所以不怕胆固醇过多。精神健康的人也不会和他们争执，你怕胆固醇，我不怕胆固醇就是了。近来已经有医学家研究出胆固醇也有好的胆固醇和坏的胆固醇。我们只要认为所有吃下去的东西都是好的胆固醇，不亦乐乎？那些怕胆固醇的人，失去尝试到好胆固醇的享受，笨蛋。

略为对暴食暴饮有节制，不是因为不想放纵，而是太肥太胖，毕竟是不美丽。

科学越发达，对人类的精神越是伤害，现在的医学报告已经达到污染的程度。

最近研究出喝牛奶对身体无益，打破了牛奶的神话。当然早就说吃咸鱼会致癌，就不吃咸鱼。又听到鸡蛋有太多的蛋白质，什么吃肉只能吃白肉而不吃红肉，等等，唉，大家不知道吃什么才好。

斋最有益、最安全、最健康了。吃斋，吃斋。

你以为呢？蔬菜上有农药，吃多了照样生癌！

医学家建议你吃水果之前洗得干干净净。心理上有毛病的人，把它

们都洗烂了才够胆去吃。有些医生还离谱到叫你用洗洁精洗蔬菜和水果。体内积了洗洁精也患癌，洗洁精用什么其他精才能洗得脱？

已经证明维他命过多对身体不好，头痛丸有些含了毒素，某种药吃了会大颈泡，镇静剂安眠药更是不用说了，吃了之后和鸦片海洛因没有分别。

算了，吃中药最好，中药温和，即使没有用也不会有害，人参燕窝，比黄金更贵，大家拼命进补。但是有许多例子，是因为补过头，病后死不了，当植物人当了好几年还不肯断气。

植物人最难判断的是到底他们还有没有思想。如果有的话，那么他们一定在想，早知道这样，不如吃肥猪肉，吃到死算了。

肉体健康而思想不健康的人，就会出禁这个禁那个的馊主意。这些人终究会失败，像美国禁酒失败一样。现在流行禁烟了。人类要有决定自己生死的自由，才是最高的法治，虽说二手烟能致命，但有多少例子可举？

制造戒律的人，都患上思想癌症，越染越深，致使“想做就做”的广告也要禁止放映，是多么的可怕。

烟、酒和性，不单是肉体的享受，也是精神上的享受，有了精神上的储蓄，做人才做得美满。

让你在身体上有个百分百的健康吧，让你活到一百岁吧，让你安安稳稳地坐在摇椅上，望向远处吧。但是脑袋一片空白，一点美好的回忆都没有，这不叫“健康”，这叫“惩罚”。

快点把那本劳什子的*Fit For Life* 丢进纸篓去！


10
5

# 不会花钱，挣得再多也没意义

和丁雄泉先生相处数日，从闲谈之中，得益甚多。

“有些人一赚到钱，就说自己有多少财产也算不清楚。”丁先生说，“我的钱不够他们多，我知道我有多少钱，但是，问我画了多少幅画，我也算不清楚。”

吃饭时，见菜单上有醉蟹，即叫一客。

“您不怕生吃有细菌吗？”作陪的人问他。丁先生瞪了他一眼，好像在说这种问题你也问得出，照吃不误。

看着醉蟹的膏，他说：“你看，多么像海胆。”

侍者拿了一个吃大闸蟹的铁夹子放在旁边。丁先生一下子把整碟醉蟹吃光，剩下蟹钳，就放进嘴里把硬壳咬个稀烂，七十多岁人了，牙齿还那么好，我叫侍者把铁夹收回去。

画展之中，丁先生感觉和客人交谈已经乏味。我们两人就偷偷跑到隔壁的一家餐厅去，看到酒牌中有香槟，叫了一瓶。我只喝一杯，其他的由他包办。画展完毕后又去同一家餐厅，慰劳工作人员，再开五瓶香槟，他一人乘机又喝了一瓶多。

来了一位台湾老大哥，开夜总会的。丁先生说：“盗亦有道，比很多高官好得多。”

老大哥请吃晚饭，丁先生又和他干了满满的数杯白兰地，面不改色。饭后老大哥邀请我们去他的夜总会，我说：“这种地方的女人庸俗

得很，你酒喝多了，还是回旅馆休息吧。”

“有女人的地方，总要去看看。”丁先生说，“对女人有兴趣，才有生命力。”

“做人要懂得花钱。”丁先生裤袋中总有一大沓钞票，“人家说花钱容易，赚钱难。我说花钱更加不容易，你看许多人死了，都留下一大笔钱，这不是一个好例子吗？”

# 自由自在，才是幸福

什么叫幸福？

出入不必用保镖。自由自在，大排档蹲下来就吃，有谁管你，才是幸福。

当今的富豪怕被绑架，都要雇用保镖。有什么好人选？当然是啹喀兵了。英国人一走，把他们抛弃，当然不能眼睁睁饿死，既然已受过训练，当保安工作是唯一出路。

啹喀兵的确可靠，老一辈的，在马来亚森林追马共，不眠不休。对方至少要停下来吃饭，但啹喀兵一面行军一面啃面包，最后还是要给他们找到。

我曾经有过一个构想，拍一部啹喀兵的电影，一个不想再杀人的小卒，被他的同僚追杀。怎么打，怎么设下陷阱，怎么反击，等等，都是好材料。

时下的啹喀兵，有没有他们前辈那么英勇，我不知道。但他们一穿上西装打领带，已失去一半威风。

应该不在乎这些，让身边的人穿得好一点，能花多少？不着西装，穿设计家的制服，像德国军官那种，歹徒看了也不寒而栗。

很久之前，在大机构做事的时候，也见过港督的保镖，长得像公子哥儿，斯斯文文，一身阿玛尼西装。天气一热，在休息时脱下西装，露出腋下的枪套，原来还是丝绸做的。不知道有没有服装津贴？但那么英俊潇洒，就算贪点小污也不讨厌。

如果我有一天也成为富豪（那是永远不可能发生的事），也会请保镖。

有权有势嘛，万事皆通，与内地的官员也一定熟悉。帮过他们一次忙之后，就可以来个小要求。“什么？你要请女保镖？行！包在我身上！”他们说。

这时请几个身高六尺、模特儿般的身材的美女特警，出门一面左拥右抱，一面受温柔的保护，这才是有钱懂得花。



# 先让儿女玩一阵子吧

今早的新闻中，看到北京的一个学校，专教小孩子如何成为神童，读小学就能有大学的成绩，全年学费竟然高达十四万人民币。

校长出镜解释如何教导。他没有眉毛，皮笑肉不笑，一脸奸相，一看就知道是个老千，但也有父母上当。据专家们说，那里的教学方法，和普通的并无两样。

都怪只能生一个。由父母及男女双亲一共六个人来宠爱，非成龙不可，内地的孩子，两岁已进入学堂，失去童真。

香港的也好不到哪里去，一两岁就要迫他们去幼儿园。我一些朋友都说单单为了孩子的学业，每个月花一两万。那么多钱，长大了还得了？留下来自己吃吃喝喝，多开心？

玩泥沙的日子何去？现在的儿童关在石屎森林（粤语，指香港的高楼大厦）中，来往之地只是学校和家里。个个戴近视眼镜，老气横秋，把头埋进计算机。自己的脑袋，装了什么东西？

我们在河里抓小鱼，叶中找打架蜘蛛，过的童年是那么逍遥，现在的儿童永无体会。

玩到五六岁才去读幼儿园，有的干脆跳开，一下子进入小学。是的，也许我们那时的儿童，长大了比当今的笨，但是我们快乐。

也明白做父母的苦心，不逼迫孩子，今后怎么和别的竞争？但是应该回头一想，自己已经竞争了一辈子，还要下一代重蹈你的错误？

想开了，就能放心。先让儿女玩一阵子吧！这是实实在在的，是他们再也得不到的时光。今生今世，永远不会忘记！

最佩服苏美璐一样的人物，让女儿阿明在小岛上自由奔放，阿明长大后会失去竞争能力吗？她那么聪明，是不可能的。还是倪匡兄说得对：好的孩子教不坏，坏的教不好，让他们玩去！

# 第三部分
# 不如任性过生活

跳出框框去想，别按照常规。常规是一生最闷的事，做多了，连人也沉闷起来。

# 任性而活是人生最过瘾的事

从小，就是任性，就是不听话。家中挂着一幅刘海粟的《六牛图》，两只大牛，带着四只小的。爸爸向我说：“那两只老牛是我和你们的妈妈，带着的四只小的之中，那只看不到头，只见屁股的，就是你了。”

现在想起，家父语气中带着担忧，心中约略地想着，这孩子那么不合群，以后的命运不知何去何从。

感谢老天爷，我也一生得以周围的人照顾，活至今，垂垂老矣，也无风无浪，这应该是拜赐于双亲一直对别人好得到的好报。

喜欢电影，有一部叫《红粉忠魂未了情》（*From Here To Eternity*），男女主角在海滩上接吻的戏早已忘记，记得的是配角不听命令被关牢里，被满脸横肉的狱长提起警棍打的戏，如果我被抓去当兵，又不听话，那么一定会被这种人打死。好在到了当兵年纪，我被邵逸夫先生的哥哥邵仁枚先生托政府的关系保了出来，不然一定没命。

读了多间学校，也从不听话，也好在我母亲是校长，和每一间学校的校长都熟悉，才一间换一间地读下去，但始终也没毕业过。

任性也不是完全没有理由，只是不服。不服的是为什么数学不及格就不能升班？我就是偏偏不喜欢这一门东西，学几何代数来干什么？那时候我已知道有一天一定会发明一个工具，一算就能计出，后来果然有了计算尺，也证实我没错。

我的文科样样有优秀的成绩，英文更是一流，但也阻止了升级。不

喜欢数学还有一个理由，教数学的是一个肥胖的八婆，面孔讨厌，语言枯燥，这种人怎么当得了老师？

讨厌了数学，相关的理科也都完全不喜欢。生物学中，把一只青蛙活生生地剖了，用图画钉把皮拉开，也极不以为然，就逃学去看电影。但要交的作业中，老师命令学生把变形虫细胞绘成画，就没有一个同学比得上我，我的作品精致仔细，又有立体感，可以拿去挂在壁上。

教解剖学的老师又是一个肥胖的八婆，她诸多留难我们，又留堂又罚站，又打藤，已到不能容忍的地步，是时候反抗了。

我领导几个调皮捣蛋的同学，把一只要制成标本的死狗的肚皮剖开，再到食堂去炒了一碟意粉，下大量的番茄酱，弄到鲜红，用塑料袋装起来，塞入狗的肚中。

上课时，我们将狗搬到教室，等那八婆来到，忽然冲前，掰开肚皮，双手插入塑料袋，取出意粉，血淋淋的，在老师面前大吞特吞，吓得那八婆差点昏倒，尖叫着跑去拉校长来看，那时我们已把意粉弄得干干净净，一点痕迹也没有。

校长找不到证据，我们又瞪大了眼作无辜表情（有点可爱），更碍着和我家母的友情，就把我放了。之后那八婆有没有神经衰弱，倒是不必理会。

任性的性格，影响了我一生，喜欢的事可以令我不休不眠。接触书法时，我的宣纸是一刀刀地买，一刀刀地练字。所谓一刀，就是一百张宣纸。来收垃圾的人，有的也欣赏，就拿去烫平收藏起来。

任性地创作，也任性地喝酒，年轻嘛，喝多少都不醉，我的酒是一

箱箱地买，一箱二十四瓶，我的日本清酒，一瓶瓶地灌。来收瓶子的工人，不停地问："你是不是每晚开派对？"

任性，就是不听话；任性，就是不合群；任性，就是跳出框框去思考。

我到现在还在任性地活着，最近开的越南河粉店，开始卖和牛，一般的因为和牛价贵，只放三四片，我不管，吩咐店里的人，一干就把和牛铺满汤面，顾客一看到，哇的一声叫出来，我求的也就是这哇的一声，结果虽价贵，也有很多客人点了。

任性让我把我卖的蛋卷下了葱，下了蒜。为什么传统的甜蛋卷不能有咸的呢？这么多人喜欢吃葱，喜欢吃蒜，为什么不能大量地加呢？结果我的商品之中，葱蒜味的又甜又咸的蛋卷卖得最好。

一向喜欢吃的葱油饼，店里卖的，葱一定很少。这么便宜的食材，为什么要节省呢？客人爱吃什么，就应该给他们吃个过瘾，如果我开一家葱油饼专卖店，一定会下大量的葱，包得胖胖的，像个婴儿。

最近常与年轻人对话，我是叫他们跳出框框去想，别按照常规。常规是一生最闷的事，做多了，连人也沉闷起来。

任性而活，是人生最过瘾的事，不过千万要记住别老是想而不去做。

做了，才对得起"任性"这两个字。

# 学会放松，别绑死自己

又是新的一年，大家都制定这次的愿望，我从不跟着别人做这等事，愿望随时立，随时遵行则是。今年的，应该是尽量别绑死自己。

常有交易对手相约见面，一说就是几个月后，我一听全身发毛，一答应，那就表示这段时间完全被人绑住，不能动弹，那是多么痛苦的一件事。

可以改期呀，有人说，但是我不喜欢这么做，答应过就必得遵守，不然不答应，改期是噩梦，改过一次。以后一定一改再改，变成一个不遵守诺言的人。

那怎么办才好？最好就是不约了，想见对方，临时决定好了。喂，明晚有空吃饭吗？不行？那么再约，总之不要被时间束缚，不要被约会钉死。

人家有事忙，可不与你玩这等游戏，许多人都想事前约好再来，尤其是日本人，一约都是早几个月。“请问你六月一日在香港吗？是否可以一见？”

对方问得轻松，我一想，那是半年后呀，我怎么知道这六个月之间会发生什么事？心里这么想，但总是客气地回答：“可不可以近一点再说呢？”

但这也不妥，你没事，别人有，不事前安排不行呀！我这种回答，对方听了一定不满意的，所以只有改一个方式了：“哎呀！六月份吗？已经答应人家了，让我努力一下，看看改不改得了期。”

这么一说，对方就觉得你很够朋友，再问道：“那么什么时候才知道呢？”

“五月份行不行？”

“好吧，五月再问你。”对方给了我喘气的空间。

说到这里，你一定会认为我这人怎么那么奸诈，那么虚伪，但这是迫不得已的，我不想被绑，如果在那段时间内我有更值得做的事，我真的不想赴约的。

“你有什么了不起？别人要预定一个时间见面，六个月前通知你，难道还不够吗？”对方骂道，“你真的是那么忙吗？香港人都是那么忙呀？”

对的，香港人真的忙，他们忙着把时间储蓄起来，留给他们的朋友的。

真正想见的人，随时通知，我都在的，我都不忙的，但是一些无聊的、可无可有的约会，到了我这个阶段，我是不肯绑死我自己的。

当今，我只想多一点时间学习，多一点时间充实自己，吸收所有新科技，练习之前没有时间练习的草书和绘画。依着古人的足迹，把日子过得闲散一点。

我还要留时间去旅行呢。去哪里？大多数想去的不是已经去过吗？不，不，世界之大，去不完的，但是当今最想去的，是从前一些住过的城市，见见昔时的友人，回味一些当年吃过的菜。

虽然没去过的，比如爬喜马拉雅山、到北极探险等，这些机会我已

经在年轻时错过，当今也只好认了，不想去了。所有没有好吃东西的地方，也都不想去了。

后悔吗？后悔又有什么用。非洲那么多的国家，刚果、安哥拉、纳米比亚、莫桑比克、索马里、乌干达、卢旺达、冈比亚、尼日利亚、喀麦隆等，数之不清，不去不后悔吗？已经没有时间后悔了。放弃了，算了。

好友俞志刚问道：“你的新年大计，是否会考虑开‘蔡澜零食精品连锁店’，你有现成的合作伙伴和朝气勃勃的团队，真的值得一试……”

是的，要做的事真的太多了，我现在的状态处于被动，别人有了兴趣，问我干不干，我才会去计划一番，不然我不会主动地去找事做把自己忙死。

做生意，赚多一点钱，是好玩的，但是，一不小心，就会被玩，一被玩，就不好玩了。

我回答志刚兄道：“有很多大计，首先要做的，是不把自己绑死的事。决定下一步棋，也要轻松地去做，不要太花脑筋地去做。一答应就全心投入，就会尽力，像目前做的点心店和越南粉店，我都是百分之百投入的。”

志刚兄回信：“说得好，应该是这种态度，但世上有不少人，不论穷富，一定要把自己绑死为止。”

不绑死自己，并不是一件容易的事，我花光了毕生的经历，从年轻到现在，往这方向去走，中间遇到不少人生的导师，像那个意大利司机，向我说：“现在烦恼干什么，明天的事明天再去烦吧！”

还有遇到在海边钓小鱼的老嬉皮士，当我向他说：“喂！老头子，那边鱼更大，去外边钓吧。”他回答道：“但是，先生，我钓的是早餐呀！”

更有我的父亲，向我说：“对老人家孝顺，对年轻人爱护，守时间，守诺言，重友情。”

这都是改变我思想的人和事，学到了，才知道什么叫放松，什么叫不要绑死自己。

# 喜为五斗米折腰

为了准备二〇二〇年四月底在星马举办的三场行草书法展，我得多储蓄一些文字。发现写是容易，但要写些什么，又不重复之前的，最难了。

“岂能尽如人意，但求无愧于心”等字句，老得掉牙，又是催命心灵鸡汤，是最令人讨厌，写起来破坏雅兴，又怎能有神来之笔？

记起辛弃疾有个句子，曰：“不恨古人吾不见，恨古人不见吾狂耳。”很有气派，由他写当然是佳句，别人写就有点太自大狂了。

还是这句普通的好：“管他天下千万事，闲来怪笑两三声。”已记不得是谁说的，但很喜欢，又把“轻笑”改为“怪笑”，写完自己也偷偷地笑。

讲感情的还是较多人喜欢，就选了“只缘感君一回顾，使我思君朝与暮。”出自乐府《古相思曲》。原文是“君似明月我似雾，雾随月隐空留露。君善抚琴我善舞，曲终人离心若堵。只缘感君一回顾，使我思君朝与暮。魂随君去终不悔，绵绵相思为君苦。相思苦，凭谁诉？遥遥不知君何处。扶门切思君之嘱，登高望断天涯路。”太过冗长，又太悲惨，非我所喜。

写心态的，目前到我这个阶段，最爱臧克家的诗：“自沐朝晖意蓊茏，休凭白发便呼翁。狂来欲碎玻璃镜，还我青春火样红。”也再次写了。

也喜欢戴望舒的句子：“你问我的欢乐何在？——窗头明月枕边

书。”

“故乡随脚是，足到便为家”是黄霑说过，饶宗颐送他的一句话，影响了他的作品《忘尽心中情》。我想起老友，也写了。

在中学时，友人送的一句“似此星辰非昨夜，为谁风露立中宵”，至今还是喜欢，出自黄景仁书《绮怀》，原文太长，节录较佳。

人家对我的印象，总是和吃喝有关，饮食的字特别受欢迎，只有多写几幅，受韦应物影响的句子有：“我有一瓢酒，足以慰风尘。”

吃喝的老祖宗有苏东坡，他说：“无竹令人俗，无肉令人瘦。不俗又不瘦，竹笋焖猪肉。”真是乱写，平仄也不去管它，照抄不误。

板桥更有：“夜半酣酒江月下，美人纤手炙鱼头。”

不知名的说：“仙丹妙药不如酒。”

有一句我也喜欢：“俺还能吃。”

另有：“红烧猪蹄真好吃。”

更有：“吃好喝好做个俗人，人生如此拿酒来！”

还有：“清晨烙饼煮茶，傍晚喝酒看花。”

最后：“俗得可爱，吃得痛快。”

说到禅诗，最普通的是：“菩提本无树，明镜亦非台。本来无一物，何处惹尘埃。”被写得太多，变成俗套。和尚写的句子，好的甚多，如：“岭上白云舒复卷，天边皓月去还来。低头却入茅檐下，不觉

呵呵笑几回。”

牛仙客有：“步步穿篱入境幽，松高柏老几人游？花开花落非僧事，自有清风对碧流。”亦喜。

布袋和尚的：“手把青苗插福田，低头便见水中天。六根清净方成稻，后退原来是向前。”

禅中境界甚高的有：“佛向性中作，莫向身外求。”都已与佛无关了。

近来最爱的句子是：“若世上无佛，善事父母；事父母即是佛也。”

我的文字多作短的，开心说话也只喜一两字，写的也同样。

在吉隆坡时听到前辈们的意见，说开展览会叫售价要接地气，可以小的，大家喜欢了都买得起，结果写了：“懒得管”“别紧张”“来抱抱”“不在乎”“使劲玩”。四字的有“俗气到底”“从不减肥”“白日梦梦”等。

自己喜欢的还有：“仰天大笑出门去”“开怀大笑三万声”等。

有时只改一二字，迂腐的字句活了起来，像板桥的“难得糊涂”，改成“时常糊涂”，飘逸得多。“不吃人间烟火”，改成“大吃人间烟火”也好。

佳句难寻，我在惯例每年开放微博一个月中，征求网友提供，好的我送字给他们，结果没有得到，刚好我的网购“蔡澜的花花世界”有批产品推出，顺便介绍了一下，便给一位网友大骂，说我已为五斗米折腰，其他网友为我打抱不平，我请大家息怒，自己哈哈大笑，改了一个字“喜为五斗米折腰”，成为今年最喜欢的句子。

# 年轻人迷惘怎么办？当小贩去

年轻人最大的问题是迷惘，不知前途如何。成年人最大的烦恼，是不愿意听无能的上司指点。

在网上，很多人问我这些难题，我的答案只有三个字，那便是“麦当劳”了。

说多了，很多人误会：你特别喜欢麦当劳的食物吗？你收了他们的广告费吗？为什么老是推荐？

我可以再三地回答：我不特别喜欢或讨厌麦当劳。理由很简单：我没有吃过。我不喜欢麦当劳，是我最讨厌弄一个铁圈，把可怜的鸡蛋紧紧捆住，把一种可以千变万化的食材，改成千篇一律。我讨厌的，是将美食消绝的快餐文化。

至于广告，他们有年轻小丑推销，不必动用到我这个老头。他们请大明星，更是不成问题。我老是把这三个字推销给年轻人，是当他们问我失业怎么办？好的，去麦当劳打工呀，一定有空职，他们很需要人才。人生怎么会迷惘呢？最差也有一个麦当劳请你入职。

如果你肯经过麦当劳式的职业训练，你今后工作的态度也会有所改变，就像叫你去当兵一样，知道什么是规矩和服从。你再也不受父母的保护，你知道怎么走入社会，这是人生的第一步。

一切都要靠自己的努力，没有直升机从空而降，麦当劳是基本功。开一家餐厅，有数不清的困难和危机，对人事的处理，有学不尽的知识。做任何事，都不容易，麦当劳会出钱让你学习。

要拥有自己的餐厅，就像读书人的理想是开书店一样。喜欢饮食的人，为什么要朝九晚五替别人打工，为什么不可以把时间和生命控制在自己手里？

当小贩去吧！当今是最好的时机。

对的，香港已经没有小贩这回事，政府不许，都要开到店里去，当地产商横行霸道时，租金是当小贩的最大障碍，可是现在不同了，看这个趋势，房地产价钱一定下跌，租金也相应地降了，这是当小贩的最好时机。

和同事或老友一起出来打世界，一对小夫妻也行，存了一点钱就可以开店了，从小的做起，不必靠工人，不必受职员的气，同心合力把一件事做好，日本就有这种例子。人家可以，我们为什么不可以？

最大的好处是自由，想什么时候营业都行，如果你是一个夜鬼，那就来开深夜食堂吧。要是你能早起，特色早餐一定有市场。

卖什么都行，尽量找有特色的，市场上没有的，不然就跟风，人家卖拉面你就卖拉面，但一定要比别人好吃才行。

我一向认为，做食肆只要坚守着“平”“靓”“正”这三个字，绝对死不了人。

“平”是便宜，字面上是，但有点抽象，贵与便宜，是看物有所值与否。“靓”当然是东西好，实在，不花巧。“正”是满足。

有了这三个字，大路就打开了，前途光明无量。

基础打好，有足够的经验和精力及本钱，就可以扩大，就可以第二

家、第三家地开下去，但越开多，风险越大，照顾不到的话，亏本是必定的。

至于卖些什么？最好是你小时候喜欢吃些什么，就卖什么，卖不完自己也可以吃呀！老人家说不熟不做，是有道理的，你如果没有吃过非洲菜就去卖，必死无疑。

即使吃过，只是喜欢是不够的，也别做去学三个月就变成专家的梦，好好学习，从头学起，一步一步走，走得平稳，走得踏实。

香港人最喜欢吸纳新事物、新食物，泰国菜、越南菜，甚至韩国菜、日本菜，都可以在香港生存下去，有些还要做得比本来的更美味。

可以发展的空间很大，也不必去学太过刁钻的，像潮州小食粿汁，就很少人去做，开一档正宗的，粿片一锅锅蒸，一块块切出来，再配以卤猪皮、豆卜之类又便宜又美味的小食，只要是味道正宗，所有传媒都会争着报道。

东南亚小吃更有得做，但为什么一味简简单单、又受大众接受的叻（lè，源自马来西亚的面食料理）沙没有人做得好呢，不肯加正宗的血蚶呀。血蚶难找，有些人说。九龙城的潮州杂货店就可以买到。

别小看小贩，真的会发达的，我亲眼看到过许多成功的例子，由一家小店开始，做到十几二十间分行，当小贩不是羞耻的行业。当今许多放弃银行高薪而出来、在美食界创业的年轻人，经过刻苦耐劳，等待可以收成的日子来到，那种满足感，笔墨难以形容。

好，大家当小贩去吧！

# 活，也要让人活

年纪越大，孤僻越严重。所以有“爱发牢骚的老人”这句话。

最近尽量不和陌生人吃饭了，要应酬他们，多累！也不知道邀请我吃饭的人的口味，叫的不一定是些我喜欢的菜，何必去迁就他们呢！

餐厅吃来吃去，就是那么几家信得过的，不要听别人说：“这家已经不行了。”自己喜欢就是，行不行我自己会决定，很想说：“那么你找一家比他们更好的给我！”但一想，这话也多余，就忍住了。

尽量不去试新的食肆，像前一些时候被好友叫去吃一餐淮扬菜，上桌的是一盘熏蛋，本来这也是倪匡兄和我都爱吃的东西，岂知餐厅要卖贵一点，在蛋黄上加了几颗莫名其妙的鱼子酱，倪匡兄大叫：“那么腥气，怎吃得了！”我则不出声了，气的。

当今食肆，不管是中餐西餐，一要卖高价，就只懂得出这三招：鱼子酱、鹅肝酱和松露酱，好像把这三样东西拿走，厨子就不会做菜了。

食材本身无罪，鱼子酱腌得不够咸，会坏掉，腌得太淡，又会腐烂，刚刚好的，天下也只剩下三四个伊朗人做得出。如果产自其他地方，一定咸得只剩下腥味，唉，不吃也罢。

鹅肝酱真的也剩下法国碧丽歌的，只占世界产量的5%，其余95%都是来自匈牙利和其他地区，劣品吃出一个死尸味道来，免了，免了。

说到松茸，那更非日本的不可，只切一小片放进土瓶烧中，已满屋都是香味。用韩国的次货，香味减少，再来就是其他的次次次货，整根松茸扔进汤中，也没味道。

现在算来，用松茸次货，已有良知，当今用的只是松露酱，意大利大量生产，一瓶也要卖几百港币，也觉太贵，用别地不知名的吧，只要一半价钱，放那么一点点在各种菜上，又能扮高级，看到了简直是倒胃。

西餐其实我也不反对，尤其是好的，不过近来也逐渐生厌，为了那么一餐，等了又等，一味用面包来填肚，再高级的法国菜，见了也怕怕。

只能吃的，是欧洲乡下人做的，简简单单来一锅浓汤，或煮一锅炖菜或肉，配上面包，也就够了。从前为了追求名厨而老远跑去等待日子，已过矣，何况是模仿的呢？假西餐做中餐，只学到在碟上画画，或来一首诗，就是什么高级、精致料理，上桌之前，又来一碟三文鱼刺身，倒胃，倒胃！

假西餐先由一名侍者讲解一番，再由经理讲讲，最后由大厨出面讲解，烦死人。

讲解完毕，最后下点盐，双指抓起一把，屈了臂，作天鹅颈项状，扭转一个弯，撒几粒盐下去，看了不只是倒胃，简直会呕吐出来。

以为大自然才好的料理也好不到哪里去，最讨厌北欧那种假天然菜，没有了那根小钳子就做不出，已经不必去批评分子料理了，创发者知道自己已技穷，玩不出什么新花样，自生自灭了，我并不反对去吃，但是试一次已够，而且是自己不花钱的。

做人越来越古怪，最讨厌人家来摸我，握手更是免谈。“你是一个公众人物，公众人物就得应付人家来骚扰你！”是不是公众人物，别人说的，我自己并不认为自己是，所以不必去守这些规矩。

出门时已经一定要有一两位同事跟着了，凡是遇到人家要来合照的，我也并不拒绝，只是不能拥抱，又非老友，又不是美女，拥抱来干什么？最讨厌人家身上有股异味，抱了久久不散，令我周身不舒服，再洗多少次澡还是会留住。

这点助理已很会处理，凡是有人要求合照，代我向对方说："对不起，请不要和蔡先生有身体接触。"

自认有点修养，从年轻到现在，很少很少说别人的坏话。有些同行的行为实在令人讨厌，本来可以揭他们的疮疤来置他们死地，但也都忍了，遵守着香港人做人的规则，那就是：活，也要让人活！英语中的Live and Let Live！

但是也不能老被人家欺负，耐心地等，有一天抓住机会，从这些人的后脑来那么深深一刺，见他们死去，还不知是谁干的。

在石屎森林（当地的高楼大厦）活久了，自有防御和复仇的方法，不施展而已，也觉得不值得施展而已。

# 想两者兼得，烦恼就产生了

“恋爱好，还是婚姻好？”弟子问。

“当然是恋爱好。”

“真是甜蜜！”

“也真是痛苦！没有了痛苦，就感觉不到甜蜜，这是代价。”

“这么说，人生不是充满了代价吗？”

“所以我们把它说成因和果，有前因，必有后果，听起来舒服一点，更接近宗教，虽然很玄，但也是事实。”

“难道结了婚之后，两人就不能恋爱吗？”

“可以继续恋爱，但不限制于传宗接代，只要双方在思想上都在进步，就能恋爱。单方面停止进步，那么只剩下温情，剩下互相的关怀而已。”

“关怀不是一件好事吗？”

“太多的关怀，变成一种负担。人是一个个体，大家都有照顾自己的一套，不必旁人指导。关心，像问候一样，讲太多次就觉得很烦。”

“恋爱中的男女，享受的就是这些呀。”

“对，所以说恋爱比结婚好。没结婚之前，原谅对方的缺点。结了婚，就开始不客气指责，不是一件好玩的事。”

“总要争争吵吵？怎么避免？”

“可以从各自发展自己的兴趣开始。”

“像一起打高尔夫球不可以吗？”

“可以。不过最好是你打高尔夫，我做我的瑜伽，回家时把学到的东西分享。讲这种事太遥远了，你还是集中精神去恋爱吧。”

“暗恋一个人，怎么办？”

“千万别暗恋，要明恋，暗恋对方不知道，没有用。”

“但是说不出口呀！万一对方不接受，又讲给别人听，不羞死人吗？”

“你有两者兼得的毛病，烦恼就产生了。”

# 看人是一种本事，人可以貌相

人活到老了，就学会看人了。

看人是一种本事，是累积下来的经验，错不了的。

古人说：人不可貌相。我却说：人绝对可以貌相，我是一个绝对以貌取人的人。

相貌也不单是外表，是配合了眼神和谈吐，以及许多小动作而成。这一来，看人更加准确。

獐目鼠眼的人，好不到哪里去，和你谈话时偷偷瞄你一眼，心里不知打什么坏主意，这些人要避开，愈远愈好。

大老板身边有一群人，嬉皮笑脸地拍马屁，这些人的知识不会高到哪里去。虽然说要保得住饭碗，也不必做到这种地步，能当得上老板的人，还不都是聪明人？他们心中有数，对这群来讨好自己的，虽不讨厌，但是心中不信任，是必然的事。

说教式地把一件不愉快的事重复又重复，是生活刻板的人，做人消极的人，这种人尽量少和他们交谈，要不然你的精力会被他们吸光。

年轻时不懂，遇到上述这些人就马上和他们对抗，给他们脸色看，誓不两立，结果是给他们害惨。现在学会对付，笑脸迎之，或当透明，望到他们背后的东西，但心中还是一百个看不起。

美丑不是关键。

我遇到很多美女，和她们谈上一小时，即刻知道她们的妈妈喜欢些什么、用什么化妆品、爱驾什么车。她们的一生，好像都浓缩在这短短的一小时内，再聊下去，也没有什么话题。当然，在某些情形之下，你不需要很多话题。

丑人多作怪是不可以原谅的。几乎所有的三八八婆都是这一个典型。和她们为伍，自己会变成她们，总之碰不得也。

愁眉深锁的女人，说什么也讨不到她们的欢心，不管多美，也极为危险，这些人多数有自杀倾向，最怕是有这个念头时，拉你一块走。

这种女人送给我，我也不要。现实生活上也会遇到的，像林黛和乐蒂等人，都是遗传基因使她们不快乐。

大笑姑婆很好，她们少了一条筋，忧愁一下子忘记，很可爱的。不过多数是二奶命，二奶又有什么不好？她们大笑一番，愉快地接受了。

爱吃东西的人，多数不是什么坏人。他们拼命追求美食，没有时间去害人，大笑姑婆兼馋嘴，是完美的结合，这种女人多多益善。

样子普通，但有一股灵气的女人，最值得爱。什么叫有灵气？看她们的眼睛就知道，你一说话，她们的口还没有张开之前，眼睛已动，眼睛告诉你她们赞不赞成。即使她们不同意你的看法，也不会和你争辩，因为，她们知道，世界上要有各种意见，才有趣。

我们以前选新人，二十世纪六七十年代中一部片就是上千个，有谁能当上女主角，全靠她们的一对眼睛，有的长得很美，但双眼呆滞，没有焦点，这种女人怎么教都教不会演一个小角色。

自命不凡、高姿态出现的女强人最令人讨厌，她当身边的人都是白

痴，只有自己一个才是最精的。这种女人不管美丑，多数男人都不会去碰她们。从她们脸上可以看出荷尔蒙失调。

“我还很年轻，要怎么样才学会看人？”小朋友常这么问我。

要学会看人，先学会看自己。

本人一定要保存一份天真。

像婴儿一样，瞪着眼睛看人，最直接了。

沉默最好，学习过程之中，牢牢记住就是，不要发表任何意见，否则即刻露出自己无知的马脚。

注视对方的眼睛，当他们避开你的视线时，毛病就看得出来了。

也不是绝对地不出声。将学到的和一位你信得过的长辈商讨，问他们自己的看法对与不对。长辈的说法你不一定赞同，可以追问，但不能反驳，否则人家嫌你烦，就不教你。

慢慢地，你就学会看人了，你一定会受到种种的创伤，当成交学费，不必自怨自艾。

两边腮骨突出来的，所谓的反腮，是危险的人，把你吃光了骨头也不吐出来。以前我不相信，后来看得多，综合起来，发现比率上坏的实在占多。

说话时只见口中下面的一排牙齿，这种人也多数不可靠。

一眼看下去像一个猪头，这种人不一定坏，但大有可能是愚蠢的、怕事的、不负责任的。

从不见笑容，眼睛像兀鹰一样的，阴险得很。

什么时候学会看人，年纪大了自然懂得。当你毕业时，照照镜子，看到一只老狐狸。

我就是一个例子。

# 互相尊敬，是基本的礼貌

不知不觉之中，我也成了所谓的“名人”，时常有陌生人问：“可不可以和你拍一张照片？”

对方很客气，我当然不会拒绝，要拍多少张都行。从小被父母亲教育，人与人之间，应该有互相的尊敬，这是基本的礼貌，必定遵从。

不喜欢的是，连这一点最低的要求都不懂，譬如就来一句：“喂，蔡澜，合拍一张？”

我多数当对方是透明，装聋作哑，从他身边经过。心情好的时候，我会说：“对年纪比你大的人，不可以呼名道姓。”

这是事实，对方的父母没教他，由我来倚老卖老指出，对他们也不无好处。

有些人听到了，腼腆而去。有些人翻脸：“不拍就不拍，你以为我会稀罕？”

对着此等人间废物，只有蔑视。

在新书出版后的签书会上，很多读者要求合照，队伍太长，一位位拍，时间是不够的，我关照助手替对方拿着手机，要他们站在我身后，一面签名一面拍。

多数读者会满意而去，但也有很多人说：“直的一张，我们再来横的一张，看看镜头！”

这时我心中开始厌烦，虽不作声，但是表情已经硬，挤不出笑容了。

有些相貌娟好，言语不俗，以为是很喜欢看书的知识分子，智商一定很高，岂知眼对镜头，他们即刻举起剪刀手来，作胜利状，我看了也苦笑作罢了，不会生气。年轻人喜欢作V字状，情有可原，七老八老，还要作此动作，就显出智商低了。

答应了和对方合照之后，他们会越走越近，我一向越避越开，还得保持客气，但他们得寸进尺，伸出手来要拥揽我肩膀，这就很讨厌了。

是的，人与人之间要互相尊重，但是对年纪比我们大的人，不可作亲友状，我与金庸先生认识数十年，也不敢作此大胆无礼的动作，非亲戚朋友，怎可勾肩搭背？

走进食肆，店主有时要求合照，从前我来者不拒，后来听到很多人投诉，看到我的照片才去吃的，怎么知道东西咽不下喉？

被冤枉多了慢慢学乖了，一进门就要求拍照时，我会说等吃完再拍好了，如果难吃的，就一溜烟跑掉，东西好吃，我则会很乐意地和他们拍照。

有时候，怎么也避免不了，去了一个饮食人的聚会，多人要合拍，也一一答应了，第二天便被贴在店外。当今，在这种情形，我多数不笑，所以江湖上已传出，要看到照片上我笑的才好去吃，这也是真的，没有说错。

有时我还会主动，要是东西好吃，我请厨房的所有同事都出来合拍，看见有些服务员站在一边不敢出声，我也一一向她们招手。

拍全体照最费时，通常他们要我坐下，然后一个个加入，我左等右等，大家还是没有排好位置！吃亏多了，就要求大家先摆好姿态，留中间一张空凳，等到最后我才坐上去，年纪愈大愈珍惜时间。

合照可以，握手就免了吧。我最怕和人握手了，对方的手总是湿腻腻的，握完就要去洗一次手，洗多了脱皮，也变成了洁癖。很怕握手，但对方伸出来，拒绝了很不礼貌，我多数拱拱手，作抱拳答谢状，向各位说："当今已不流行握手了。"

从前有过一阵子，听别人说不如叫那些要合照的人捐一些钱做慈善吧，我叫助手拿了一个铁筒收集，也得过不少零钱，至今嫌烦，不如自己捐吧。

在香港的街上，遇到游客要求合照，我当然也没拒绝过，当自己是一个旅游大使，为香港出一分力也是应该的，烈日和寒冷天气下，我还是会容忍。

要求之中，最讨厌的是"自拍"了，所有自拍，人都要靠得极近，对方又不是什么绝色佳人。而且，一自拍，人头一定一大一小，效果不会好的，通常我会请路过的人替我们拍一张算数。

遇到自己喜欢的人，我也会像小粉丝一样要求合拍，对方若拒绝，也会伤心，但好在没有发生过这种情形，因为我的态度是极诚恳的。

最后一次，是在飞机上遇到神奇女侠盖尔·加多（Gal Gadot），她很友善，点头答应，微笑着合拍了一张。

想起一件往事，拍《城市猎人》时，从日本请来了当时被誉为最漂亮的日本女明星后藤久美子，在香港遇到影迷时被要求合照，大多数日

本的明星会拒绝，不拒绝经纪人也会教他们拒绝，久美子也不肯合照，成龙看到了说：“他们是米饭班主呀。”

后来久美子遇到影迷，也都笑脸迎人了。

# 跟古人学快乐，快乐其实很简单

古人有四十件乐事：

一、高卧　二、静坐　三、尝酒　四、试茶
五、阅读　六、临帖　七、对画　八、诵经
九、咏歌　十、鼓琴　十一、焚香　十二、莳花
十三、候月　十四、听雨　十五、望云　十六、瞻星
十七、负暄　十八、赏雪　十九、看鸟　二十、观鱼
二十一、漱泉　二十二、濯足　二十三、倚竹　二十四、抚松
二十五、远眺　二十六、俯瞰　二十七、散步　二十八、荡舟
二十九、游山　三十、玩水　三十一、访古　三十二、寻幽
三十三、消寒　三十四、避暑　三十五、随缘　三十六、忘愁
三十七、慰亲　三十八、习业　三十九、为善　四十、布施

从前，大部分都不要钱的；当今，当然没那么便宜，谈的只是一个观念。

高卧，睡个大觉，不管古今，大家都喜欢，可是都市人很多睡得不好，只有吞安眠药去。静坐都市人谈不上，我们劳心劳力，坐不定的。

尝酒可真的是乐事，现在已可以品尝各种西洋红白酒，较古人幸福得多。试茶人人可为，不过茶的价钱被今人炒得不像话，什么假普洱也要卖到几千几万，拍卖起来甚至到百万元，实在并非什么雅事。

阅书的乐趣最大，不过大家已对文字失去兴趣，宁愿看图像，连最新消息也要变成什么动新闻，看得十分痛心。

临帖更是不会去做。对画？对的只是漫画。

诵经只求报答，求神拜佛，皆有所求。《心经》还是好的，念起来不难，得个心安理得，是值得做的一件事。

咏歌？当今已变成去唱卡拉OK了。真正喜欢音乐的到底不多，鼓琴更没什么人会去玩了。

焚香变成了点烟熏，化学味道一阵阵。檀香和沉香等已是天价，并非人人烧得起的。

最难的应该是莳花了。莳花这两个字是栽花种花，整理园艺，栽培花的品种，当今只是情人节到花店买一束送送，并非古人的“莳花弄草卧云居，漱泉枕石闲终日”了。

候月？今人不会那么笨，有时连头也不抬，月圆月缺，关吾何事。

听雨吗？雨有什么好听的？今人怎会欣赏宋代蒋捷的“少年听雨歌楼上，红烛昏罗帐。壮年听雨客舟中，江阔云低、断雁叫西风。而今听雨僧庐下，鬓已星星也。悲欢离合总无情，一任阶前、点滴到天明”？

望云来干什么？要看天气吗？打开电视机好了。

瞻星？夜晚已被霓虹灯污染，怎看也看不到一颗。有空旅行去吧，在沙漠的天空，你才会发现，啊，怎有那么多。

“负暄”这两个字有两种解释：一向君王敬献忠心，很多人以为这两个字是这样的，不知道它还有第二个解释，即是在冬天受日光曝晒取暖，这才是真正的乐事。

赏雪吗？今天较幸福，一下子飞到北海道去。

看鸟去是不敢了，有禽流感呀。

观鱼较多人做，养鱼改改风水，挡挡灾。不然养数百数千数万的锦鲤，发财喽。漱泉吗？水被污染得那么厉害，怎么漱？就算有干净的泉水，也被商人装成矿泉水去卖，剩下的才用来当第二十二条的濯足。

倚竹？当今只有在植物公园里才看到竹，普通人家哪有花园来种？抚松也是，只能在辛弃疾的诗中联想："昨夜松边醉倒，问松我醉何如？只疑松动要来扶，以手推松曰：去。"

远眺，香港的夜景，还是可观的。

俯瞰，从飞机的窗口看看香港的高楼大厦吧。

散步还是一项便宜的运动，慢跑就不必来烦我了。

今人怎有地方荡舟？有点钱的乘游轮看世界，没有的只好来往天星码头。早上学周润发爬山的好事，至于玩水，香港的公众浴池有些人会在中间小解的。访古最好当然去埃及看金字塔了，寻幽就要到约旦的佩特拉看红色的古城。当今人真幸运，旅行又方便又便宜，天热可往泰国消暑，又有按摩享受；天寒到韩国去滑雪，又有美味的酱油螃蟹可食。

第三十五的随缘已涉及哲学和宗教了，大家都知道，但大家都做不了。第三十六的忘愁也是一样。

第三十七的慰亲赶紧去做吧，要不然有一天会后悔的。

第三十八的习业是把基本功打好，经过这段困苦而单调的学习过

程，一定懂得什么叫谦虚。

最后的两件为善和布施尽量去做，如果不是富翁，在飞机上把零钱捐给联合国儿童基金会吧。

# 有个爱人终老，是最大的幸福

家父的友人，近年来也都相继去世。

印象最深刻的是张先生。

张先生患眼疾，开了几次刀都没医好，要戴一个很厚的眼镜才能看到东西，双眼被镜片放得很大，老远，就看见他的眼珠。

为了报答他对双亲的友谊，我到处旅行走过玻璃光学店，就替张先生找放大镜。张先生一生喜欢吃东西，凡有新菜馆开张，他必去试。看不见菜单点菜，对他来说是件痛苦的事，所以他需要一个携带方便的放大镜，倍数越大越好，我买过几个精美的送他，他很感激。

每个星期天早上，张先生在公园散完步，便来家坐，一看到我，拉着我们整家人去吃早餐。

张先生的早餐不止牛油面包，是整桌的宴席，鱼虾蟹齐全，当然少不了酒，他总从车厢后拿出一瓶陈年白兰地，家母、他和我三人，一大瓶就那么报销了。

“别刻薄自己。”是张先生的口头禅。

退休之后，他把家中收藏的张大千、齐白石一幅幅地卖掉，高薪请了一个忠心的司机，要去哪里，就去哪里。最爱逛的，当然是菜市场，把新鲜材料买回来，亲自下厨。

我常喜欢说的那个牛鞭故事，就是他告诉我的。

什么？你没听过那牛鞭故事。好，我慢慢说给你听。

张先生和儿子媳妇住在一间大屋子里，一切安好，但最令张先生受不了的，就是他儿媳妇爱大声叫床，一星期和儿子搞几晚，闹得张先生睡不着觉。

开始小小的复仇计划，张先生纸菜市场买了一条牛鞭，叫媳妇做菜。

“怎么煮法？”媳妇问。

“洗干净后炸一炸就是，油要多。”张先生说。

媳妇烧滚了油锅，把牛鞭放了进去。

突然，那条牛鞭膨胀了数倍，像一条蛇，张口噬来。媳妇吓得大叫哀鸣，失声了几天。

张先生哧哧偷笑，从此得到数夜的安眠。

家里说是富裕也谈不上，张先生一直在大机构打工，身任高职，不愁吃不愁穿就是，但多年下来的储蓄，再加上对股票市场的眼光，让他有足够的钱一直吃喝玩乐。

戴在他左手食指上的是一颗碧绿的翡翠，张先生回忆，是石塘咀的一位红牌阿姑送给他的。年轻时，张先生的诗词认识，令她倾倒。红牌阿姑去嫁人，对他念念不忘，把戒指留给他做纪念。

“凡是人，都有情。”张先生说道，“妓女淑女，应该一视同仁。”

张太太也知道丈夫的风流史，她很贤淑地依偎在他身边，常

说：“回家就是，回家就是。”可惜，她比张先生早走了。

过了一年，张先生向儿女们宣布：“我需要一个女人。”

儿女反对。

张先生一生没说过粗口，但他对他们说：“我又没用你们的钱，你们反对个鸟！”

他把情人带到我们家里时，大家吓得一跳，是个二百多磅的肥婆，但样子甜，还算年轻。

“在酒吧认识的。”张先生告诉家父。

“她怎么肯跟你？”爸爸趁她走开时问。

张先生说：“我问她一个月赚多少钱？她说一万块，我给她两万，就那么简单。”

“那么多女的都可以给两万，为什么选中她？”问题的言下之意是为什么选中一个肥婆？

“我注意了她很久。”张先生说，“只有她不肯和客人睡觉，也许是她那么胖，没有人肯跟她睡觉。”

肥婆走回来，拿了开水，定时喂张先生吃药，他拍拍她的手臂，说声谢谢，透过那副厚眼镜，充满爱意地用大眼睛望着她。

“你先回家，我再和蔡先生谈一会儿就回来。”

说完，张先生请司机送新太太，并问司机吃过饭没有，塞了一些小

费给他。

“儿女们开家庭大会。”张先生说，“派代表来向我提出条件，说在一起可以，但是不能生小孩，免得分家产时麻烦。”

“你还能生吗？”爸爸对这个老朋友不必客气。

张先生笑了：“我事先跟她说不用做那回事的，只是想晚上有个人抱抱。既然要抱，就要选一个大件的喽。后来抱呀抱，摸呀摸，两个人搞得兴起，就来一下喽。”

我们笑得从椅子跌地。

“已经把一切安排好了。”张先生说，“我走后她每个月还是照样领取两万，一年多二十巴仙（百分之）的通货膨胀，直到她自己放弃为止。”

张先生的葬礼很铺张，是儿女们要的面子，我正在外国工作，事后家父才告诉我的，没有参加，心很痛。

家父说葬礼中只有两个人哭泣，司机和肥婆。

# 一生裁缝，裁缝一生

监制的电影之中，我曾经亲自参与服装设计的也不少。很久之前，张曾泽导演的《吉祥赌坊》是其中之一。

当年卖中国丝绸的地方不多，到油麻地的“裕华百货”去挑，替女主角何琍琍选了十多件民初装，根据衣样的三种花纹的颜色，绲上三条衬色的边，非常好看。

男主角岳华的长衫，大胆地用西装料，中国丝绸太薄，容易皱，用了西装料，长衫笔挺，加在颈项上的那条围巾，也做得特别长，以配岳华五尺十一寸的身高。

料子买完后便去找高手胡师傅，他是当年最好的上海裁缝，两人研究了半天，又半天，再半天。

胡师傅处，存有种种的粗边料子，上面的刺绣手工，已非近人有能耐做到的。但太阔的绲边会影响整件衣服的色调，本来衬布景的颜色，弄得不调和，便显得整件衣服不安详了。又有些服装是用来拍动作戏的，也须胡师傅放阔肩宽和裤裆。大致的设计完成后，胡师傅开始替演员度身。

这一量，可量得真仔细。

身长前，身长后，前奶胸，背长，前小腰，后小腰，前中腰，后中腰，前下腰，后下腰，下摆，开叉，肩宽，挂肩，袖长，袖口，领大，领前高，领后高，胸扎，裤长，腰大，直裆，横裆，脚管。

一量要量二十五个部位，才算略有准则。当然，初步完成后还要穿

在演员身上，做精密地修改。

当年这部片子大卖钱，许多东南亚的观众特地跑来香港做衣服，要求和何琍琍穿的一模一样。

和胡师傅失去联络已久，是因为听到同行说他已经不做，再也找不到他了。

一次我在油麻地找一间炖奶店试食，偶然碰到他，大喜。

“你还在替人家做旗袍吗？”我问。

“当然。每年香港小姐穿的，还是我做。”胡师傅人矮，又清瘦，说话小小声。粤语这么许多年来还是不准，我们用普通话交谈。他还是那么不苟言笑。

“为什么人家告诉我你退休了？”

“我们这一行生意越来越坏，能传说少一个师傅，就少一个师傅吧。”胡师傅不在乎地说。

这些同行真可恨。

我们边走边谈，回到他在油麻地宝灵街六号的老店，楼梯口旁的水果摊，还是由那位老太太经营。她认出是我，高兴地打招呼。

走上二楼，胡师傅的老助手来开门，这间狭窄的小房间中，他们一手一脚创造出许多杰作来。

“还记得我们合作的《吉祥赌坊》吗？”我问。

“怎么不记得？”胡师傅兴奋了起来。

“那部片子带来不少生意吧？”

“不，不。”胡师傅一口气说，“人家以为是在裕华做的，都跑到他们那里去，给他们赚饱了。我为什么知道？是因为有些客人的要求刁钻，裕华做不了，还是拿回来给我完成。”

“现在呢？做一件旗袍要多少钱？”我单刀直入地。

“要四千多一点，连工带料。”

二十年前是一千多一件，其他东西已贵了十倍二十倍，胡师傅这里只多了三千，算是合理的了。而且，一件旗袍，只要身材不变，是穿一生一世的。

看见架上有几套唐装衫裤。

“怎么那么小？”我问，“是什么人穿的？”

“说出来你也知道。”胡师傅说，“她就喜欢穿男装，每年总得来做几套。”

记起来了，当年曾经在店里看到这位女扮男装的老人家。来胡师傅这里的客人，不乏江湖中许多响当当的人物。

“喂，胡师傅，你有没有替张爱玲做过衣服？”

他正经地：“张爱玲在香港住的时候还是学生，哪里有钱来找我？她照片上的几件唐装，有的还不错，有的像寿衣。如果经我手，我一定劝她用花一点的料子，看起来便不那么碍眼。”

“林黛呢？你做过吧？”

“做过。”胡师傅回忆，“林黛的腿其实很短，穿起开叉旗袍并不好看；但是衫裤的话，穿上一对加底的绣鞋，人就高了。她腰细，可引诱死人。”

“你替我做的那件长袍，我现在在冬天还穿着到外国去呢！”我说，“一点也没走样。”

“中国人的设计最适用了，长袍的叉开在右边，不像西式大衣开中间。开中间，风就透进来了。”

胡师傅说的，我完全同意。

“这么多漂亮女人，全给你看过，我真羡慕你。”我向胡师傅开玩笑。

“你也见过不少呀。”他说。

“是的，但是比不上你。我干看。你一见面，就拿软尺替人量胸，还是你着数。”我饶舌。

胡师傅笑了，笑得开心。

# 开一家梦想中的书局

很多读书人的梦想，就是开一家书局，香港的租金贵，令书店一间间倒闭，开书店实在不易，开一家专卖艺术书籍的书店，那就更难了。

我们向冯康侯老师学书法时，常光顾的一家叫“大业”，开业至今已有四十多年，老板叫张应流，我们都叫他为“大业张”。

店开在史丹利街，离开“陆羽茶室”几步路，饮完茶就上去找书，什么都有，凡是关于艺术的：绘画、书法、篆刻、陶瓷、铜器、玉器、家具、赏石、漆器、茶等，只要你想得到，就能在“大业”里找到，全盛时期，还开到香港博物馆中等地好几家呢。

喜欢书法的人，一定得读帖，普通书店中卖的是粗糙的印刷物，翻印又翻印，字迹已模糊，只能看出形状，一深入研究就不满足，原作藏于博物馆，岂能天天欣赏？后来发现“大业”也进口二玄社的版本，大喜，价虽高，看到心爱的必买。

二玄社出的也是印刷品，但用最新大型摄影机复制，印刷出来与真品一模一样，这一来，我们能看到书法家的用笔，从哪里开始，哪里收尾，哪里重叠，一笔一画，看得清清楚楚，又能每日摩挲，大叫过瘾。

大业张每天在陆羽茶室三楼六十五号台饮茶，遇到左丁山，从他那里传出年事已高，有意易手的消息，听了不禁唏嘘，那么冷门的艺术书籍，还有人买吗？还有人肯传承吗？一连串问题，知道前程暗淡的，有如听到老朋友从医院进进出出。

忽然一片光明，原来“大业”出现的白马王子，是当今写人物访问的

第一把交椅的才女郑天仪。

记得苏美璐来香港开画展时，公关公司邀请众多记者采访，而写得最好的一篇，就只出自她的手笔，各位比较一下就知我没说错。如果有兴趣，上她的脸书@tinnycheng查看就知道，众多人物在她的笔下栩栩若生，实在写得好。

说起缘分，的确是有的。天仪从小爱艺术，这方面的书籍一看即沉迷，时常到香港博物馆的“大业”徘徊，难得的艺术书必用玻璃纸封住，天仪一本本去拆来看，常给大业张斥骂，几乎要把她赶走。

后来熟了，反而成为老师小友，大业张有事，她也来帮忙，有如书店的经理。

当左丁山的专栏刊出后，天仪才知道老先生有出让之意，茶聚中问价钱，大业张出的当然不是天仪可以做到的，因为除了书局中摆的，货仓更有数不尽的存货，一下全部转让，数目不少。

当晚回家后天仪与先生马召其商量，他是一位篆刻家，特色在于任何材料都刻，玻璃杯的杯底、玉石、象牙、铜铁等，都能入印。从前篆刻界也有一位老先生叫唐积圣，任职报馆，是一位刻玉和象牙的高手，也是什么材料都刻，黑手党找不到字粒时，就把铅粒交给他，他大“刀”一挥，字粒就刻出来，和铸的字一模一样，唐先生逝世后，剩下的专才也只有马召其了。

先生听完，当然赞成。天仪也不必在财务上麻烦到他，找到一位志同道合的朋友，各出一半，就那么一二三地把“大业”买了下来。

成交之后，大业张还问天仪你为什么不还价的？天仪只知不能向艺

术家讨价还价，大业张是国学大师陈湛铨的高足，又整天在艺术界中浸淫，当然也是个艺术家了，但没有把可以还价的事告诉她。

“接下来怎么办？”我问天仪。

“走一步学一步。”她淡然地说，“开书店的梦想已经达到，而且是那么特别的一家。缺点是从前天下四处去，写写人物，写写风景，逍遥自在的日子，已是不可多得了。”

那天也在她店里喝茶的大业张说：“从日本进货呀，到神保町艺术古籍店走走，也是一半旅游，一半做生意呀。”

大业张非常热心地从口袋中拿出一本小册子，把他交往过的联络人仔细又工整的记录，全部告诉了天仪，等他离开后，我问了天仪一些私人事。

“你先生是宁波人，怎么结上缘的？”

“当年他长居广州，有一次来港，朋友介绍，对他的印象并不深，后来又在集会上见多了几次。有一回我到北京做采访，忽然病了，那时和他在社交网络上有来往，他听到了说要从广州来看我，问我住哪里，我半开玩笑说没有固定地址，你可以来天安门广场相见，后来我人精神了，到了广场，看见他已经在那里站了一天，就……”

真像亦舒小说中的情节。

当今要找天仪可以到店里走走，如果你也是大业迷，从前在那里买的书，现在不想看了，可以拿来卖回给他们。

很容易认出她，手指上戴着用白玉刻着名字的大戒指，出自先生手

笔的，就是她了。今后，书店的老板将由大业张改为大业郑了。

# 父亲的待人接物总是真诚

父亲交游广阔，友人很杂，各类人物皆有，到了新年，送来的礼物不少，有的是一瓶白兰地，那是妈妈喜欢；有的只是十二个鸡蛋，父亲很高兴地收下。这些友人敬重他，可见他平时待人接物总是真诚。

父亲交情最深的是许统道先生，这位南来的商人无铜臭味，家中藏书最多，做生意赚到钱，不惜工本购买所有五四运动以来的初版书，每一本都齐全，后来和出版社及作者本人以通信方式结交为好友，对方需要在内地买不到的西药，他都一一从新加坡寄去。

统道叔留着小髭，总是笑嘻嘻地，他自己的儿女不爱读书，就最喜欢我姐姐和我，从不出借的书一批批让我们搬回家，一星期换一次。

还记得他在炎热的天气下也穿唐衫，小时候以为一定流一身汗，现在才知道他穿的是极薄的丝绸，很透风的。父亲为统道叔家里的藏书分门别类，另外将各大学出版的杂志装订成册，让他喜欢不已。他五十多岁时患病，最放不下心的就是这几万本的书，父亲在病榻中和他商量，捐给大学，统道叔才含笑而去。

到了星期天，如果不去统道叔那里，就在家宴客，母亲和奶妈烧得一手好菜，吸引了不少文人，像郁达夫先生就是常客，父亲收藏了他不少墨宝。后来郁风来港，刚好父亲也来我家中小住，知道郁风女士要出版郁达夫全集，就把郁先生在南洋的所有资料都送了给她。

有时也开小雀局，刘以鬯先生常来打牌，当年他写《南洋商报》的专栏写得真好。一群作家都喜欢来家聊天，包括了从福建泉州来的姚紫，原名郑梦周，写过二十四本小说，《秀子姑娘》在报上连载时很受

读者欢迎，另一部《咖啡的诱惑》也被拍成电影。

作家的形象本来应该像刘以鬯先生那样斯斯文文，但姚紫先生皮肤黯黑，两颗门牙突出，满脸须根，绝对不会令人联想到他是以文为生。

也不尽是男士，其中有位长得白白，身穿白旗袍的女作家叫殷勤，最爱来家和父亲聊天。她是山西人，从香港来新加坡，在报馆工作，后来去了纽约定居，记得我到那里拍旅游节目时，家父还嘱咐我去探望她，但可惜没时间。

因为任职邵氏公司之故，电影圈的朋友当然很多。明星们来南洋做宣传，也多由家父照顾，白光女士回去之前说来港一定要找她。那么多位演艺圈人士也不能一一拜访，家父在天星码头与她碰上了，对方竟当作不认识，还是我近来才听到姐姐说的。

但家父也不介意，继续照顾来星艺人，有位老一辈的演员兼导演顾文宗先生还来我们家住了很长的一段日子，这传统由我承继，我到香港邵氏公司任职时，顾先生也住在影城宿舍里头，他去世时也由我去把他扶上担架的。

我印象深的还有洪波先生，观众们想不到的是这位专演反派的配角，学问是那么深的，他对角色研究很彻底，在《清宫秘史》中扮演李莲英，但没有奸相，说能坐到那个位子，一定深藏不露。

洪波先生来家里和家父谈中国文学，无所不精，刚好我从学校回来，问我名字，当年我的乳名是“璐”字，他想也不想，就拿起毛笔，以精美的书法在宣纸上写着：“蔡，大龟也；璐，玉之精华。蔡璐，孝者之光辉。”

最后纷失了，真是可惜。

爸爸的朋友，也不尽是名人明星，小人物最多，他欣赏一位很有才华的木工华叔。华叔是广东人，年轻时打架成单眼，他说这很好，看东西才准。过节一定拿东西来相送，我也最喜欢华叔，和他几个儿子成为死党，常到他们家吃咸香煲仔饭，我对粤菜的认识是由他们家学来的。

又有一位黄科梅先生，报馆的编辑，他一早就知道宣传的厉害，说服一家叫“瑞记”鸡饭的老板下广告，结果变为名店，新加坡鸡饭也由此传开。黄先生床上功夫一流，有“一小时人夫”的称号，对方多是欢场女子，有一个极爱看书，买了很多放在床头，黄先生光顾一次就借多册回家，后来两人成为好友。

还有银行家周先生，年老丧妻，把一个酒吧女士加薪双倍请回家照顾他，儿女们大大反对，周先生一气：“钱是老子赚回来的，要怎么花就怎么花！”

真是人生哲学家。

最好的一位还有刘作筹先生，是黄宾虹的学生，一生爱画爱书法，越藏越多，知道我这个世侄喜欢篆刻，就把我介绍给冯康侯老师学治印，买到什么字画一定叫我去看。

到最后，刘先生把所有藏品赠送给香港博物馆，自己过他的吃喝玩乐人生，八十二岁那年，他在新加坡的女子理发院修脸时，安然离去。

还有数不清的友人，待日后才写。

# 第四部分
# 把生命浪费在美好的事物上

下棋、种花、养金鱼，都不必花太多钱，
买一些让自己悦目的日常生活用品，也不会太破费，
绝对不是玩物丧志，而是玩物养志。

# 会玩时间的人，能享受非一般的乐趣

好玩的事物太多了。

抽象的东西也好玩，那就是玩时间。

时间只是人类的一个观念，虽然定为一天二十四小时，但像爱因斯坦所说，上课以及和女朋友谈天，长短不同。

玩时间玩得最好的是香港人。

香港人每一个都忙，但是，要抽时间的话，香港人最拿手，不管多忙，总会挤点出来做自己要做的事。香港人决定自己不忙，就不忙了。

尤其有“97”这个大前提，香港人的步伐已经是世界第一，从前在东京，觉得日本人走路快，后来去了纽约，发现他们更快。

但在日本经济已发展到停顿的地步，一富有便懒了起来，东京人走路慢过香港，纽约更别说，早在二十世纪七十年代，经济衰退，步伐已经蹒跚。

香港人有两个以上的工作的不少，外国游客跳上车，听到司机说早上做警察，晚间当的士司机，吓了一跳，几乎不相信自己的耳朵，但事实如此。

外国人不明白的是我们大多数没有社会保险、医疗费以及退休金的制度，我们的税收虽然低，但一遇到任何事，都自行自决，谁也不会来帮助你。

所以香港人要争取时间，多做点事，多存些储蓄，以防万一。我们自己买自己的保险，自顾安危，包括赚了钱移民，先拿到张居留权再回来做事，也是一种保险。

香港的失业率是一两个百分点，那一两个百分点，不是没事做，而是不想做罢了，这种社会现象我们不当它一回事，但是如果你讲给外边朋友听，他们一定惊讶。

就算不是争取时间来做第二份工作，也要争取时间来休息，来玩，来享受。

实际上如何玩时间呢？

很简单，睡得少一点就是。

大家都说我们需要八小时的睡眠。放屁！这都是医学界的理论而已，我本人长年来每天最多睡六小时，也不见长得像个痨病鬼。

每天赚两个小时，一个月就是六十个小时，等于多活两天半，每年多人家三十天，多好！

除此之外，一个星期熬一两个通宵，也不应该有什么问题。当然熬通宵也有学问，六点放工，七点吃完饭，先睡到半夜十二点，也有足够的五小时，由十二点做自己喜欢的事，做到天亮，多六小时。

这时候，看着窗外天色的变化，先是有点红色，红中带灰，又转为白。远山是紫颜色的，啊！为什么从前没有注意过有紫色的山？

清晨的空气是寒冷的，但是舒服到极点，意想不到的清新，呼唤着你出门。

穿上衣服去散步，到公园去练太极剑，或者，就那么拿一本书坐在树下看，都是乐趣。

话说回来，这种乐趣需要出来做事后才懂得享受，当学生时被迫一早起身上课，一点也不好玩。

到街市去买菜，走金鱼街看打架鱼，雀仔街买鸟，买活蟋蟀给鸟吃。太残忍了，买花去吧。

早晨的世界，是另外一个世界。

由寂静中听到车辆行动的声音，偶尔来些鸟啼，有时还听到公鸡在叫哩。

生活在早晨的世界的又是另一种人类，他们面孔安详，余裕令他们的表情无忧无虑，他们是健康的、活泼的。

相反地，深夜的世界又是另一个世界。大家是那么颓废、萎靡，但又能看出享受的满足感。

这两种人，都是过着单调、刻板、所谓“正常”生活的人感到陌生的。

早起、迟睡、赶通宵一多了，人就容易疲倦，这也是必然的。克服的办法是英文中的“猫睡”，像猫一样地随时随地打瞌睡。

只要你睡眠不足，便会锻炼出这种身体功能。尽管利用时间睡觉，一上车就闭上眼睛，像把插头由电源里拔掉，昏昏大睡，目的地到达，即刻会自动地醒来，又像是把插头插回去，活生生的，眼也不肿。

中年吃完饭，也能坐在椅子上入睡，算好开工时间，有半小时就半小时，五分钟也不拘。

会玩时间的人不懂得同情失眠的！失眠就失眠，不能睡就让他不睡。看你不睡个三四天，自然闭上眼睛。长期下来，学会猫睡也说不定。

不花时间在睡觉的人多数是健康的，他们已经把睡眠当成一种福分，一种享受，哪里还有精神去做噩梦？镇静剂、安眠药、大麻、酒精等，一点用处也没有。

消夜是最大的敌人，尽量避免，否则多想熬夜也熬不住。一定要吃，就喝点汤吧。随时把汤料扔进一个慢热煲，准备一碗广东汤，享之不尽。

咖啡可免则免，咖啡只能产生胃酸，说到提神，茶最好，中茶洋茶，香片、龙井，什么茶都不要紧，但上选还是普洱，再多也不伤胃。

早餐倒是重要的，懂得玩时间的人总能抽空为自己准备一顿丰盛的早餐，再不然，找不同东西吃也是乐趣。今天吃粥，明朝吃面，吃点心、吃街边的猪肠粉、豆浆油条的店铺，用心找一定找得到，再来一屉小笼包，或再来碗油豆腐粉丝，总之要吃得饱，吃得饱才有体力支持，早晨吃饱和消夜相反，只会精神不会打瞌睡。

玩时间玩成专家，可以做的事太多了，说不定其中有几样是生财之道。不过最重要的是学会在做爱的时候把时间拉得长一点，一下子就完蛋的话，专家也给人家骂。

# 不玩对不起自己

很多年前，我写了一本书，叫《玩物养志》，也刻过同字闲章自娱，拿给师父修改。

“玩物养志？有什么不好？”冯康侯老师说，“能附庸风雅，更妙，现代的人就是不会玩，连风雅也不肯附。”

香港是一个购物天堂，但也不尽是一些外国名牌，只要肯玩，有心去玩，贵的也有，便宜的更可随手拈来。

很佩服的是苏州男子，当他们穷极无聊时，在湖边舀几片小浮萍，装入茶杯里，每天看它们增加，也是乐趣无穷。我们得用这种心态去玩，而且要进一步地去研究世上的浮萍到底有多少种类。从浮萍延伸到植物，甚至大树，最后不断地观察树的苍梧，为它着迷。

研究的过程中，我们会看很多参考书，从前辈处得到宝贵的知识，就把那个人当成了知己。朋友就增多了。慢慢地，自己也有些独特的看法，大喜，以专家自称时，看到另一本书，原来数百年前古人已经知晓，才懂得什么叫羞耻，从此做人更为谦虚。

香港又是一个卧虎藏龙地，每一行都有专家，而怎么成为专家？都是努力得来。对一件事物发生了浓厚的兴趣，怎么辛苦，也会去学精，当你自己成为一个或者半个专家后，就能以此谋生，不必去替别人打工了。

教你怎么赚钱的专家多得是，打开报纸的财经版每天替你指导，事业成功的老板更会发表言论来晒命。书店中充满有钱佬的回忆录和传

记，把所有的都看遍，也不见得会发达。

还是教你怎么玩的书，更为好看，人类活到老死，不玩对不起自己。生命对我们并不公平，我们一生下来就哭，人生忧患识字始，长大后不如意事十常八九，只有玩，才能得到心理平衡。

下棋、种花、养金鱼，都不必花太多钱，买一些让自己悦目的日常生活用品，也不会太破费，绝对不是玩物丧志，而是玩物养志。

# 玩物并不丧志，养志还能赚钱

我在内地和友人谈起生活之道，经常的反应是：“你有钱，所以有条件培养种种兴趣，我们做不到。”

一直强调的是兴趣与钱虽然有点关系，但是并非绝对。像种花养鱼，可由平凡的品种研究，所费不多。读书更是最佳兴趣，目前的书籍愈卖愈贵是事实，但绝非付不起的数目。而且，图书馆免费地等你。

重复又重复地说，兴趣可以变为财富，一种东西研究到深入，就成专家，专家可以以新品种来换钱，至少也能写文章赚点稿费。

钻了进去，以为自己知识很丰富时，哪知道已经有人研究得比自己还深，原来七八百年前已写过论说，便觉自己的无知与渺小，做人也学会了谦虚。

另一方面，身边朋友少一点也无关紧要，我们可以把古人当老师，他们的著作看得多了，又变成他们的朋友。

一大早到花墟的金鱼市场观察鱼类，下来到雀鸟街看哪一只鸟啼得最好听，最后逛花街，看什么是由什么国家输入，都是一个很好的开始。

前几天的副刊中也教过人种兰花，只要一百块就可以买到五盆廉价的兰花，经半年的精心培植，身价一跃到四百八十一盆，足足有十六倍之多。

故玩物并不丧志，养志还能赚钱，何乐不为？问题在于你肯不肯努力，肯不肯花心机。不但养志赚钱，还可以用来媾女。

近来政府不知为什么那么好心，把街上每一棵树都用小板写了树名钉在干上，我认为这是他们做的唯一好事。

独自散步时把每一棵树的树名牢牢记下，一分钱也不必花。等到和有品位的女友拍拖时，把树名一棵棵叫出，即刻加分，为媾女绝招，不可不记。

# 诗词和对联越简易越好

谈起诗词，又发雅兴。

丰子恺先生游四川时，得到两粒红豆，即作画题诗赠友人，诗曰：“相隔云山相见难，寄将红豆报平安。愿君不识相思苦，常作玲珑骰子看。”

我喜欢的诗词和对联，都是愈简易愈好。有的更像日常对白，像“吾在此静睡，起来常过午。便活七十岁，只当三十五。”

梅兰芳先生赠演员友人的是：“看我非我，我看我，也非我；装谁像谁，谁装谁，谁就像谁。”

蒋捷的《虞美人》也易懂：“少年听雨歌楼上，红烛昏罗帐。壮年听雨客舟中，江阔云低、断雁叫西风。而今听雨僧庐下，鬓已星星也。悲欢离合总无情，一任阶前、点滴到天明。”

纳兰性德的词也浅易：“明月多情应笑我，笑我如今。辜负春心，独自闲行独自吟。近来怕说当时事，结遍兰襟。月浅灯深，梦里云归何处寻。”

郑板桥远浦归帆亦曰：“远水净无波，芦荻花多，暮帆千叠傍山坡。望里欲行还不动，红日西矬。名利竟如何？岁月蹉跎，几番风浪几晴和。愁水愁风愁不尽，总是南柯。”

龚定庵的诗是：“种花只是种愁根，没个花枝又断魂。新学甚深微妙法，看花看影不留痕。”

到过年，写春联，意头好的很受欢迎，但淡淡的哀愁更有诗意，代表作有：“处处无家处处家，年年难过年年过。”

也有：“翠翠红红处处莺莺燕燕，风风雨雨年年暮暮朝朝。”更有：“月月月圆逢月半，年年年尾接年头。”

简易诗词受人们爱戴，三岁小孩也懂的诗，一定流传古今，绝不会被时间淘汰，典型例子就是“床前明月光”。

# 好茶好酒，应配好诗好词

好酒之人当然喜爱喝酒之诗词，但也要不太难懂为上选。

白居易诗：“当歌聊自放，对酒交相劝。为我尽一杯，与君发三愿。一愿世清平，二愿身强健。三愿临老头，数与君相见。”

稼轩词：“一醉何妨玉壶倒。从今康健，不用灵丹仙草。更看一百岁，人难老。”

李东阳诗较涩：“梦断高阳旧酒徒，坐惊神语落虚无。若教对饮应差胜，纵使微醺不用扶。往事分明成一笑，远情珍重得双壶。次公亦是醒狂客，幸未粗豪比灌夫。”

陆龟蒙的香艳：“几年无事傍江湖，醉倒黄公旧酒垆。觉后不知明月上，满身花影倩人扶。”

陈继儒写景：“群峰盘尽吐平沙，修竹桥边见酒家。醉后日斜扶上马，丹枫一路似桃花。”

李白最浅白：“两人对酌山花开，一杯一杯复一杯。我醉欲眠卿且去，明朝有意抱琴来。”

最壮烈的酒对子是洪深作的：“大胆文章拼命酒，坎坷生涯断肠诗。”

好酒诗词，必配上好茶诗词，才完美。

白居易有：“坐酌泠泠水，看煎瑟瑟尘。无由持一碗，寄与爱茶

人。”

杜耒的有：“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月，才有梅花便不同。”

苏轼的《望江南》：“休对故人思故国，且将新火试新茶。诗酒趁年华。”

茶的好对联有：“青山个个伸头看，看我庵中吃苦茶。”

将酒和茶糅合得最好的是苏东坡的：“宛如银河下九天，钢斧劈开山骨髓，轻钩钓出老龙涎，烹茶可供西天佛，把酒能邀北海仙。”

还有长联曰：“为名忙为利忙忙里偷闲喝杯茶去，劳心苦劳力苦苦中作乐拿壶酒来。”

# 以猫为主人，猫才可爱

弟弟家里三十多只猫，每一只都能叫出名字来，这不奇怪，天天看嘛。我家没养猫，但也能看猫相，盖一生人皆爱观察猫也。

猫的可爱与否，皆看其头，头大者，必让人喜欢；头小者，多讨人厌。

又，猫晚上比白天好看，因其瞳孔放大，白昼则成尖，有如怪眼，令人生畏。

眼睛为灵魂之窗，与人相同。猫瞪大了眼看你，好像知道你在想些什么，但我们绝对不知猫在想些什么，这也是可爱相。

胖猫又比瘦猫好看。前者贪吃，致发胖；后者多劳碌命，多吃不饱，或患厌食症。猫肥了因懒惰，懒洋洋的猫，虽迟钝，但也有福相；瘦猫较为灵活，但爱猫者非为其好动而喜之，否则养猴可也。

惹人爱的猫，也因个性。有些肯亲近人，有些你养它一辈也不理你。并非家猫才驯服，野猫与你有起缘来，你走到哪里它跟到哪里，不因食。

猫有种种表情，喜怒哀乐，皆可察之。喜时嘴角往上翘，怒了瞪起三角眼。哀子之猫，仰天长啸；欢乐的猫，追自己的尾巴。

猫最可爱时，是当它眯上眼睛，眯与闭不同，眼睛成一条线。

要令到猫眯眼，很容易，将它下颌逆毛而搔，必眯眼。

不然整只抱起来翻背，让它露出肚皮，再轻轻抚摸肚上之毛，这时它舒服得四脚朝天，动也不动，任君摆布。

不管是恶猫或善猫，小的时候总是美丽的，那是因为它的眼睛大得可怜，令人爱不释手。也许这是生存之道，否则一生数胎，一定被人拿去送掉。

要看可爱的猫，必守黄金教条，那是它为主人，否则任何猫，皆不可爱。

# 最大的满足，莫过于把猫搞睡了

最大的满足，莫过于把猫搞睡了。从不听话的大头猫走到我脚边，我先用手抓抓它的头毛，便躺了下来。

这时用脚轻轻地踏它的背部，一面踏一面把它的背往前推，推到它露出腹部为止。

肚子的毛，有些往前长，有些向后生，只要以逆方向摸去，它就会感到非常舒服。

为猫按摩，千万不要只注重一个部位，踏腹时要顾及颈底。指压肚子每隔三分钟便勾一勾颈底毛，这时它一定闭上眼睛。

别以为它已睡去，继续摸它头顶头毛好了。这时它的眼一开一闭，就可以回到摸背部，要不断地摸，摸到它认为为什么你不摸其他部位？

大头猫忽然两手向前直指，双腿往后蹬去，做一个伸懒腰的姿势，表示朕满足也。

然后，大头猫干脆翻背，四脚朝天，打开腹部，表示已经完全不设防了。它完全信任你，但命令你再次做腹部按摩。

顺毛摸、逆毛摸，愈摸愈过瘾，它的眼睛紧闭，肚子发出咕咕的声音。

这时并不熟睡，一定要把它弄醒。大力按或拍都是下下招。唤醒猫，最好的办法是轻轻动动它的长须。

猫在夜间猎物，除了它那对放圆的瞳孔，还靠胡子去感觉。这是它全身最敏感的部位，平时摸去，猫非发怒不可，咬你一口，绝不客气。

当它最满意时摸它的胡子，等到大头猫一张开眼睛，就要即刻摸它的腹毛，眼睛就会闭上。

此动作不断重复，摸肚子摸胡子，摸胡子摸肚子，至猫疲惫不堪，怎么摇也摇不醒为止，大功告成。

你家有猫，不妨试试看。

# 那些蜻蜓带给我的快乐

每年的八月初，窗外蜻蜓满天飞，多得数不清，煞是好看。

在西方，蜻蜓给人的印象并不十分好，挪威人和葡萄牙人都叫蜻蜓为“割眼睛的东西”，只有我们认为它是益虫，专吃讨厌的蚊子。

它孵化的过程可能维持三至五年，但一脱壳长成后，只有六个月的寿命，一生整天飞，整天玩，真好。

越南人从蜻蜓得到生活的智慧，他们说：“高飞的蜻蜓，表示天晴，看到低飞的就要下雨，飞在不高不低处，天阴。”

当顽童时，不懂得珍惜生命，常抓到一只，用母亲的缝衣线绑着，当成活生生的风筝来玩，现在想起，罪过罪过。

一两只，并不好看，多了，才有趣。一次在曼谷的东方文华酒店河畔，有无数的蜻蜓在飞，仔细观察，才知道它可以在空中静止。随风飘荡，气流一低，迫得下降时，只要微微振那透明的双翼，又升起。

不止能停，蜻蜓是唯一一种飞行动物能倒后飞，也可以左右上下飞，如果科学家在它身上得到灵感，也许能够创造出一架比直升机更灵活的交通工具来。

当蜻蜓在空中静止时，我看到湄公河上的船只航过，不久，又退回来；再前进，再退回，原来是河水注入海里时，海水高涨发生的现象。

蜻蜓还有复眼，两颗大眼球中包着无数的细眼。利用这个原理，当蜻蜓停下，我们轻轻走近它，用手指在它的眼处打圆圈。眼睛一多，看

得头晕，这时就可以把它抓住。在日本长野县拍《金燕子》一片的外景时，男主角大闹情绪，吵着要回香港，我教他用这个方法抓蜻蜓，果然灵验。一好玩，脾气不发了，电影继续拍了下去，这是我喜欢讲的蜻蜓故事，回放又回放，今天看到蜻蜓，又说一次。

但是最羡慕蜻蜓的，还是它们能在空中交尾，如果人生之中能来那么一次，满足矣。

# 树可交友，人可深交

每逢到了星期一早上，又是香港电台第一台的《晨光第一线》打电话来聊天的时候，听众说不知不觉，已有十年时光吧？我的感觉，则有廿年以上了。

大家都成了老朋友，讲者与听者。主持人问我有没有时常打一个电话问候故交。从前倒是做这事，尤其是打到外国。近年已少，因为友人有了电邮，发个短讯较多。

谈到老友，我说除了人可做朋友，树也行。像今天谈电话时，由家中窗口望下，路边的树头开满白花，盛放为一片花海，实在漂亮，我就俯首向花问好。

这种树香港人给了一个很俗气的名字，叫树头菜。本名为鱼木，较为文雅。虽说鱼木是由热带亚洲地区引进的，但我在南洋成长，又到过各地旅行，甚少看见这种树，香港生得特别旺盛，是福气。

树可长得十五米高，冬天叶子全部掉落，光秃秃的。等到春天到来，又在清明雨纷纷之后，花就开了。起初呈白色，花蕾紧接新叶长出。是花是叶？分辨不出来。仔细观察，花瓣里面有红色的花丝。花能盛开二至三星期，还没变黄，落得满地，不逊樱花。

学名应该是石栗，因为花落后长满肉质多汁的果实，成熟后变硬，故称之属于白花菜科。

南洋人叫Bua Karat，不知道是不是石栗？如果是的话，则可以舂碎后，成为煮咖喱的香料之一种。这一点，还要求证才行。

一看到鱼木开花，就想起十三妹，她的散文中提起此树。因为她是第一个在香港拥有大量读者的专栏作家，我当她为祖，像木匠供奉鲁班、豆腐匠拜刘安一样。

树可以做朋友，故人也能成为深交。十三妹从来没见过面，但当她是知己。在鱼木开花的时候，是我思念她的时候。

# 参加印展，体味方寸乾坤

从珠江三角洲返港，休息一个晚上，第二天到澳门去看看业务，又去参加早前民政总署举办的“方寸乾坤”展览会。

地点开在“龙环葡韵住宅式博物馆”，本身就是一个值得去一去的建筑物，古色古香，巨树林立，望着海洋。

这次展览的玺印，由萧春源借出，一共有一百多方，多数是秦朝的。萧先生最爱秦印，连工作室也起名为“珍秦斋”。

别说我们这一群爱好篆刻的，连一般欣赏艺术的人也会大开眼界，展出的铜印、玉印、琉璃印和封泥，皆为稀有，而且非常精美，令我们感叹数千年前，中国人已有那么高深的智慧。

战国时代的玺印，有一枚铜的，分一方一圆一尖三个小印铸在一个印中，叫作“私又生”。

另有一个“心”形的五面印，亦极为珍贵。巴蜀印中，有一方“丧尉”的，字形完整，清晰可读。

秦印最多，“阳初”那两个字刻得很美，那时代的人对印文的构图，已要求极高。

印的形状各有不同，有的以“带钩”出现，等于是我们皮带中那个扣子，铸成了印，随身携带，用起来方便。

有的是活动型，可以旋转来盖，可见做官的流水作业，和现代的一样。

到了汉魏南北朝的印，文字更是我们学习篆刻的人的模范，那方“关外侯印”，不知学习刻过多少遍，才对汉印有点认识。

萧先生非常大方，从珍贵的印章中原钤在扇面上，送了我一把。

中国文字由这些古物中保留下来，都还是活生生的，我们在欣赏印文中，一个个字读出来，相信站在旁边的洋人一定惊叹：“数千年的符号，你们还可以认识读出来，这简直是奇迹嘛！”

# 禅味诗词里的自然之道

和尚诗也不一定是谈和尚，其实有禅味的诗词都应该归于这一类。

关汉卿的小令有："适意行，安心坐，渴时饮饥时餐醉时歌，困来便向莎茵卧。日月长，天地阔，闲快活。"

这种诗词浅易得像说普通对白，不是关汉卿这种高手是写不出的。

苏东坡的绝句，除了那首"庐山烟雨浙江潮"最有禅味，他的脍炙人口的另一首也属于和尚诗："横看成岭侧成峰，远近高低各不同。不识庐山真面目，只缘身在此山中。"

又有禅味又虚幻的有："花非花，雾非雾。夜半来，天明去。来如春梦不多时，去似朝云无觅处。"

晚唐诗僧齐己的自遣诗写着："了然知是梦，既觉更何求？死入孤峰去，灰飞一烬休。云无空碧在，天静月华流。免有诸徒弟，时来吊石头。"

结尾的"石头"，是指盛唐著名禅师石头希迁和尚，死后门人为他建一个塔，时常来凭吊，到底有没有这种必要呢？此诗较为引经据典，但也不难懂。

明朝人都穆的《学诗诗》就易明："学诗浑似学参禅，不悟真乘枉百年。切莫呕心并剔肺，须知妙语出天然。"

又是白居易的禅诗："蜗牛角上争何事？石火光中寄此身。随贫随富且欢乐，不开口笑是痴人。"

苏曼殊的诗："生憎花发柳含烟，东海飘零二十年。忏尽情禅空色相，琵琶湖畔枕经眠。"

司马光笑属下诗："年去年来来去忙，暂偷闲卧老僧床。惊回一觉游仙梦，又逐流莺过短墙。"

说到自然，天然和尚最自然："古寺天寒度一宵，风冷不禁雪飘飘。既无舍利何奇特？且取寺中木佛烧。"

# 与竹有缘，是人生乐事

去年夏天，和麻特别有缘分，买了好几件小千谷缩布料织成的衣服。小千谷依足数百年传统，抽出麻丝，铺于雪地上，等它缩起来，穿了干爽漏风。

今年夏天，则遇上了竹。

先是由印度尼西亚的玛泰岛买了一张大竹席，铺在床上，睡上去凉意阵阵。

这次去了日本又找到了一个竹片编的抱枕，和古书记载的竹夫人一模一样。

前天去中山的三乡找家私，给我看到一件竹织的背心，大喜，即刻买下。

这是一件穿长衫时用的宝贝，内衣之外加这竹背心，外面再穿白的上衣，最后加长袍，才算有一点像样。

有了这件背心，流汗时衣服才不会黏住身体，古人真有一套智慧，任何事都能克服。

捆住这件竹背心的是普通料子的布边，我嫌平凡，请友人替我拆掉，换绸缎新捆，这件竹背心干干净净，像没人穿过，实在合我心意。

再下来会遇到什么竹子做的东西呢？心目中有一个字纸篓，本来买用一个大紫檀树头挖出来的，但是如果有一个竹编的垃圾桶，我也会很满足的。

写字间里摆了一樽竹雕，保留一大捆竹根当成胡子，竹头上刻了一个慈祥的老头子。

之前有一个，将竹根倒反，竹头上刻着观音，竹根在观音后面，像光线一样四射，造型优美。结果送给了朋友，现在有一点怀念着它，向友人要回来的话，不好意思，看看能不能再找到一个。

新居还没装窗帘，我想到用细竹枝编的帘子，在我国内地和日本都没找到合适的。窗帘用此物遮不住光，我一点也不介意，阳光愈多愈好，竹帘只是装饰。要是再找不到，干脆不用，让太阳叫醒我，是乐事。

# 享受逛书店的乐趣

逛书局，对我来说是一种人生乐事，是许多在网上购书的人不懂得的。

不爱读书，对书局这个名字已敬而远之。输输声，今天赛马一定赢不了，他们不懂得看书的乐趣，我只能同情。

书有香味吗？答案是肯定的。纸的味道来自树木，大自然的东西，多数是香的。逛书局，用手接触到书，挑到不喜欢的放回架上，看中的带回家去，多快乐！唯一的毛病，是书重得不得了。

在香港，我爱去的书局是“天地图书”，香港九龙各一家，书的种类愈来愈多，当今连英文书也贩卖了。

专卖英文的，有尖沙咀乐道的辰冲书店（Swindon Book），光顾了数十年，入货还是那么精，找不到你要的，请他们订，几个星期便收到。

日文书则在“智源”购买，它的藏书丰富，杂志更是无奇不有，订购货期更是迅速。

在伦敦的话，有整条街都是书局，英文书一点问题也没有。巴黎则只有在罗浮宫对面的Galignani了，买完书到隔几家的Angelina喝杯茶和吃点心，又是一乐。

在内地，书店开得极大，让人眼花缭乱，看得头昏，我只是锁定了要什么种类的书，看到了就买，不见算数，绝对不逛。

逛的意思，是有闲情。书店不能太大，慢慢欣赏，在里面留恋上一小时，才叫逛。

逛，也是只限于熟悉的地方，人也要熟悉，每一间总有一两位百科全书脑袋的店员，请他们找你要而不见的。这些人，是书店的一分子，永远隔不开，少了他们，书店也没资格叫书店了。

当今香港的一些英文书店，为了节省成本，请菲律宾籍店员管理，多数又老又丑，我绝对没有种族歧视，但有时看到她们那爱理不理的表情，心里总咒这家书店执笠（破产）。

# 人生的路上总要试试未尝过的东西

谈到抓蝉，想起很多年前我在京都和一个友人去捕蝉的事。

炎热的夏日，我们在杉林中散步，笔直的树身，阳光经薄雾射下，一幅幅构图极优美的画面。

朋友走到长满羊齿植物的山边，拨开树叶，抓到他的第一只蝉。

把蝉装进一个布袋，继续前走，蝉在里面大叫，鸣声引起左边右边的树上的蝉噪。

找到一棵不太大又不太小的树，友人拿着他带来的棒球棍子，大力往树干敲去。震动之下，噼噼啪啪，由树上掉下十几只巨蝉，有的还打中我的头。

朋友随即将它们装入袋中，一路上依样画葫芦，已捕获了几十只，蝉在袋中大叫，我们的耳朵快要被震聋。

走到一旷地，朋友蹲下起火，火势正好时，取出一管尖竹条，将那些蝉一只只活生生串起来，放在火上烤。

一下子，整串的蝉翅着火，身上的细毛也焦了，滴几滴酱油，继续再烤。阵阵香味传来，我抓了一只细嚼，那种味道文字形容不出。

人生的道上总要试试未尝过的东西。再灌几瓶清酒。

蝉，比花生薯片好吃得多。

# 赏樱，将美梦一次次地重复

这次横跨日本，遇樱花季节，由开放到凋落。

先是在枯枝中出现粉红色的小点，接着初开，零零落落的，非常孤寂，其中一朵盛开了，旁边的花朵跟着，成为一个花团。

左枝右枝，花团渐密，退几步看，整棵树是花，再远观，一株两株，几百棵几千株，怒放成林。

也有路的两旁伸出横枝，围成一个樱花隧道的，这时已开始飘落，是花雨。

忽然，花林中掺杂了一两棵桃花，鲜红或艳黄。樱花让路，不将它们挤掉，令情景没那么单调，有种种变化。

我们躲开人群，乘船沿河直上观赏，平底舟甚大，可坐二十几人。食物一道道上，喝了清酒，昏昏欲睡，花瓣掉落在脸上，有如美女亲吻。

不消一星期，花掉尽，树回到开花之前的光秃，这时候，又可见一小点，已是绿色，树叶代花。

正为花的逝世伤感，一路北上，再看到粉红色的小点。地区温度的不同，开花时间不一，又能将美梦一次次地重复。

# 年纪愈大，愈不喜欢看悲剧

年纪愈大，愈不喜欢看悲剧，买了《赵氏孤儿》的影碟已久，还不想去开封。最爱打打杀杀的，机关枪乱扫一轮，过瘾得很，不然科幻动作片的死光枪射来射去，最后来个大爆炸，看完亦可安眠。

“不如去看爱情片吧。”友人说。

爱情片多数是生离死别，留给喜欢看韩国片集的人去欣赏吧。就算没有悲剧成分的美国爱情片，我也不喜欢，他们讲的都是小镇风情，而我对美国的小镇风情，感到十分讨厌，一点共鸣也没有。

如果有选择，我还是觉得意大利的爱情小品好看，前一阵子打开电视，刚好放映一部叫《面包和郁金香》（*Bread And Tulips* ），从第一个画面就让我入迷。台湾名《逐梦郁金香》还可以，香港叫《缘来我可以》就乱来。故事讲述一个中年的家庭主妇，丈夫对她已疲倦，两个儿子也当她可有可无，一次出外，把她遗忘在巴士站上，她无知无觉地跑到了威尼斯，就在那里住下。在那里她和老房东发生了感情。有一天，她回家了，照样过着那枯燥无味的生活。到最后，老房东来寻找，她得到应得的爱。

片子拍得温馨得很，我就是喜欢这种爱情片，没有泪，只有淡淡的无奈，和大团圆的结果。同一类型的，还有最近才拍的《爱情手册三》，由三个故事组织，每一段都精彩，由于是大制片家罗兰蒂斯的子女们监制，也请到了罗伯特·德罗尼和莫妮卡·贝鲁奇来演一角。不知几时在香港能够上映，内地已有影碟出售了。

# 不同才好，没必要争个高低上下

“你有没有吃过我们家乡的×××？那简直是天下美味，没尝过实在可惜。”网友常这么向我发表意见。

对这种家乡情结，我只是想说：天下之大，也许有更好的呢？

“不、不、不，那绝对没有可能！”他们又说。

那你有没吃过？没吃过怎么知道？对方已回答不出了。

一有反对意见，即刻伤了他们的自尊心，你说海南菜不好吃，那么整个海南岛的人都会围攻你。

只有回答：不错不错。或者，学洋人的外交辞令：Interesting（有趣）。一说有趣，对方分辨不出你是赞或贬，也就放过你。这句有趣，变成我的常用语。到一些普通水准的餐厅，主人前来问意见，我总是有趣、有趣地回答。

除了有趣，还有一句叫Different（不同），这比较中肯，也不一定是敷衍，各有各的做法，的确不同。

不同才好，为什么一定说自己的东西较别人佳？一比国家的，更是大件事。

法国菜难吃透顶。你一向法国人说，他们一定跳了起来。但你有没有想到法国人来到我们这里，说中国菜不好吃，你有什么反应呢？

不单国家与国家斗，本国人也和本国人斗，东和西斗，南和北争，

总之不能批评，没有人会容纳相反的意见。

我妈妈做的菜最好，这我同意。我妈妈是某某地方的人，你说这地方的坏话，就等于污辱我妈妈，这就太过分了。

地域性的根，是拔不起来的。你是四川人，当然说四川菜好。有个台湾人问我：“我们的红烧牛肉做得最好，为什么欣赏韩国的？你不是中国人吗？你有没有地域性的分别？”

“有呀。”我说，“我的地域，是这个地球。”

# 任时光流转，我依然爱经典

什么叫经典，简单来说，就是不会被淘汰的，叫作经典。

网友问我看中文小说，由哪些书读起，我笑着回答：经典呀！什么书才称得上经典？《三国》《水浒》《西游记》《红楼梦》《聊斋志异》等，都是经典，如果想成为小说家的人，连这些书也没看过，甭做梦。

那么金庸小说算不算经典？当然。世界各地的华人都看得入迷，不是经典是什么？内地还没开放时，读者还看手抄本呢。也将一代又一代地相传下去，着实好看嘛。成为经典，唯一的条件就是好看、耐看、百读不厌，各个年代读之，皆有不同的收获。

音乐呢？贝多芬、莫扎特、柴可夫斯基等，他们的交响乐之中，每一次听，都听得出另一种乐器的声音来。学音乐的人，不听这些大师的作品，如何超越？

书法呢？王羲之、颜真卿、米芾、黄庭坚、怀素等人的帖，是必读的，最佳典范，还是看书法百科全书，从篆隶、行书、草书的变化学习。

学篆刻，更少不了研究最基本的汉印，再往上追溯到甲骨文、金文，后来的赵之谦、齐白石、吴让之以及数不完的大师印章，都得一一读之。

绘画方面，得从素描开始，再看古人画，中西并重，方有所成。有了这些经典当基础，才能走进抽象这条路去。

这些你都没有兴趣，要从事时装设计？那也得由古人服装学起，汉服西装都得看熟，创意方起。看希腊石像脚上穿的是那种鞋子，不然你设计了老半天，原来几千年前已经有人想到，羞不羞？

建筑亦同，所以我宁愿入住古老的酒店，好过新的连锁。每一家老酒店，都有风格，皆存有气派，为什么要在个个相同的房间下榻？

食物更是经典的菜式好，人家做了那么多年菜谱，坏的已淘汰，存下来的一定让你满足。不知经典何物，已拼命去Fusion（混合），吃的是一堆饲料而已。

骂我老派好了，我还是爱经典。

# 别为拖延找借口

亦舒从未脱稿，一交数十篇，当然不会开天窗。

“她是专业作家。”年轻人说，“我们是兼职的，迫不得已才拖稿呀！”哇，好厉害，好像“迫不得已”是一个天大的理由。

年轻人怎么没有年轻情怀呢？年轻人好胜，你是专业又如何？我要写得比你好！你交稿交得准？我比你更准，这才对呀！

我们写稿，一分一秒都抱着战战兢兢的心态，务必做到最好为止，不然就只有放弃。拖稿不但是这一行最大的罪行，更是原则问题：答应人家的事一定要做到。答应替报纸写稿，岂能因“作者外游，暂停一天”？

外游？哈哈哈哈，这年代谁不外游了？事前不贮稿，临时写也有一样东西叫Fax机呀！也许是稿费低微，在酒店的传真费太贵的原因吧？但年轻时总得从头做起，酬劳也由最基本的，希望一年年升高，怎能看轻自己。我们谁都有过开始的时候，当年一想到交不出稿，对死线的噩梦是牙齿一颗颗脱落那么恐怖，岂敢为之？那时候的编辑也是恶爷一名，当然不会用一个空白的专栏来做惩罚，但更厉害的是叫一个阿猫阿狗来代写，用原来作者的名字刊登，你拖稿？我就让读者来钉死你！

“其他人都至少有个星期天休息，专栏作者每周停一天可不可以？”我们集体要求。

编辑老爷一听：“放你们一天假，你们这班马骝又乘机写别的稿，不行不行！”各人有各人的做法，你准时交稿，我因事暂停，不用你

管，你们的固执和坚持，已过时。

“我们有代沟。”和年轻人交谈时感叹。

“当然啰。”他们说，“怎会没代沟？”

我懒洋洋地说：“我年轻，你老。”

# 还我青春火样红

搬写字楼，可以多挂几幅字画，感谢何太太送来何先生的珍藏，其中有臧克家的诗，看过一次就念念不忘。

数十年前，与何冠昌先生和邹文怀先生在邵氏做过同事。二位出来创办嘉禾，成绩斐然，但也劳心劳力，头发都白了。后来又有薛志雄任职，加上了我，所有高层人士，皆两鬓斑斑，何冠昌先生有感而发，请臧先生写了一幅字，诗曰：

“自沐朝晖意蓊茏，休凭白发便呼翁。狂来欲碎玻璃镜，还我青春火样红！”多么有气派的一首诗！

生老病死必经，年轻人不懂，引起充满活力的臧先生愤怒。我则认为每一个阶段都是好的，心中宁静，但也被此诗震撼。

臧先生在二〇〇四年二月五日去世，享年九十九，写这幅字时八十三岁。在一九三七年，出版了第一本诗集《烙印》。他的学问的功力很深，毛泽东的诗词，只让他一个人改过，后来他亦提出二十三条毛诗的错处。

家父爱读臧先生新诗，自己也以新诗写作。我年轻时只爱旧诗，不同意家父的看法，在报纸发表文章批评，父亲还不知道这个反叛的青年在他身边。

散文也写得好，臧先生认为要写出一篇让人感动的文字来，自己一定要先感动过。又说写散文不是一件易事，要有四个条件：一、对所写人物和生活要非常熟悉；二、要有强烈的感情；三、要熟练写作技巧，

语言优美，富有艺术性；四、对人物的评价要公平。

我认为臧先生的旧诗比新诗好，上述那篇“还我青春火样红”一绝，又有一首写关于散文的：“灵感守株不可期，城圈自锢眼儿迷。老来意兴忽颠倒，多写散文少写诗。”

# 伊人何处，只有紫藤依旧

很多年前，跟父亲到公园散步，他仔细观赏每一种花朵，一一叫出它们的名字。

我只挂着和女朋友耳鬓厮磨。经过一个花架时，看花朵垂下，像一片紫云。忍不住叫友人站在花中，用双镜头白光的相机，把光圈放大，令前景和背景模糊，焦点只对在她的脸上，拍了一张，冲印出来，她大感满意。

一下子跳到今天，走过九龙花墟，见商店里也摆了这种花，它属爬藤系，卷成一团团出售，价钱便宜，大概是因为香港人都没有花园，只爱能够盆栽的植物。一直为生活奔波，思想成熟后学会偷闲，已经知道这种花的名字，原来叫紫藤。

紫藤的生命力旺盛，种植后很快就蔓延，为求阳光，拼命攀缘，驾驭其他树木，有点像往上爬的年轻人。

山林管理员看到紫藤就斩，以免危害周围植物枯竭，砍下来的藤枝也有用途，可以编篮，其纤维也能织布。但是对人生最有贡献的还是那漂亮的花朵，如铃状，由数百朵紫色小花组成，一串可长达一米以上，四月是它开得最灿烂的时期，引来一群群蝴蝶，漂亮得不得了。

紫藤属于豆荚科，花谢后长出细长扁平的荚，表面上有些细毛。到了秋天，当叶子都枯落时，紫藤的荚还是坚强地留在枝上。

冬天来到，在郊外会听到嘣嘣的声音，那是豆荚裂开后发出的巨响，种子以惊人的力量飞弹到各地，农家的玻璃也试过被它撞碎。

收服紫藤，可以种在家里，从店中买了藤枝，搭个架子让它蔓延，或者把种子种在花钵中，过三四年便开花，但要把花钵放在高处，让树藤有地方垂下，整理时只要剪去新枝就行，不然会爬到隔壁家去。

如今，到了家父当年的年龄，也了解了一些紫藤的习性，但是当年女朋友的名字，倒忘了。

# 书是最好的旅行伴侣

长途旅行之前，我会预先把好几部还没看过的电影和电视剧放进iPad之中，到了酒店，睡不着，拿来慢慢欣赏。但看电影电视会厌，读书则没这问题，旅行的最佳伴侣，还是重看又重看的金庸小说。

最近常上微博，最多人聊起的是小说中的各位主角。发问的都是年轻人，可见查先生的作品仍有很大的影响力，也知道大家除了电视，还是看书的。

最常提到又最笨的问题为：杨过怎么剃胡子的？请代问金庸先生请教。

哈哈。他只是独臂，又不是双手皆失，也就不答。

也有很高智慧的，探讨人物的内心深处，我一一回复了，从中选出几位，请他们为了当“护法”，挡掉一些脑残的恶言秽语。

看金庸小说的人，有自己的一套语言，他们有各自喜欢的作品，喜爱的角色也人人不同，大家欣赏的角度有别，但讨论起来不会面红耳赤，更没有像拥护偶像一般的争吵。

从大家的言论之中，也可以觉察看小说与看电视剧有很大的分别，高低一下子分别得出。

看了电视剧而找原著来读的不乏其人，相反就寥寥无几。到底，电视剧给我们的是固定的形象，失去了看书的幻想力。

东方的电影电视，编导的知识水平和制作费与西方有很大的距离，

但愿有那么一天，能够出现像《魔戒》一样的特技水准，那么旅行时才把书放下，在iPad上一集又一集地追看。

到时，又是不休不眠，回到盖着被单，照着电筒，初看金庸小说时的年代。

# 闲时逛花市，永远有快乐

又是牡丹的季节，荷兰来的当然很美，但当今运到的是新西兰产，又大又耐开，本来对新西兰印象不佳，为了牡丹，还是有点好感。

闲时到九龙太子道后的花墟走一走，永远是那么快乐的经验。附近又有雀鸟市场，是香港旅游重点之一。作为香港人的你，去过吗？

“这么多店铺，看得我眼花缭乱，去哪一间最好？”一位师奶问我。

“那要看你是选怎么样的花。”我回答。

“你呢？”她反问。

“我爱牡丹。”我说，“花墟道四十八号的那家‘卉丰’，是我最常去的，他们很肯进货。客人不会欣赏，认为牡丹太贵，店有很多盛开的卖不掉，新的一批照样下订单，不是自己爱花，做不到。”

“还有哪几家你常去的？”师奶问。

“逛花墟的乐趣不只是花，有时买买陶器也有很多选择，像太子道西一百八十号的‘乐天派’就有很多虞公的作品，曾氏兄弟两人，哥哥的佛像愈做愈美，弟弟的人物造型愈来愈有趣。我很看好这两兄弟，现在收藏他们的作品还很便宜，很有价值。”

“还有什么和花不同的商店？”师奶问。

“卖各种草药的‘右记’也很有趣。”我说，“在太子道西二零二号，门口摆一个人头般的根，叫石蝶。买个二两，加适量蜜枣用二十碗水煲六

小时，剩十二碗左右，喝了可以排毒，治黑手甲、牛皮癣等病。”

“那些干的东西，浸在水又像一朵鲜花的是什么东西？”师奶问。

“叫还魂草。”我说，“煲糖水很好喝，又能治支气管炎。”

见他店什么植物都卖，看到一小钵一小钵的含羞草，才卖五块钱。住在高楼大厦的儿童没有看过，摸它一下，大叫：“真的会含羞缩起来！”

# 在不同的时间爱不一样的花

我很顽固地只爱牡丹。不过季节短，也罕见。其他时间，我很喜欢白兰，姜花一样。玫瑰是次次选。终年出现的玫瑰，等到其他花不见时，才会找它。

菊花则只供先人。

百合最讨厌，发出来的那股俗不可耐的味道，如闻腐尸。从来不觉百合美丽，不管它以什么形态或颜色出现。

到了夏天，我爱莲。牵牛花也不错，名字太怪，还是称之为“朝颜”好。

至于兰，太热带了，像天气一样单调地不变化也不凋谢。不凋谢的花没有病态，太健康了并非我所好也。

环保人士反对把花剪下来插入花瓶，我倒没有这种罪恶感，花不折也垂死，将它们生命中最灿烂的那一刻贡献给爱花人，有什么不好？

家中花瓶大大小小数十个，巨大方形玻璃的用来置向日葵，中的插牡丹或姜花，小的留给茉莉。

买姜花时，老太太常用刀把茎切一个“十”字，令吸水力更强。这做法很有道理，延得多长，全靠它。除了十字，有另外种种方法：一、削皮式，把茎部表皮切口，抓住，往上撕；二、干脆在水中折断，也简单了当；三、斜切；四、用钻槌把茎底敲烂；五、燃烧法，用喷火器把茎底烧成炭——别以为这种方法太剧烈或太残忍，烧过切口的导管会更急地吸收水分，而且活性炭会隔掉水中的杂质。

用的水也有几种，我家过滤器的水不止用来自己喝，也分给花享用，两种水一比较，我知道它的功力。冬天用温水浸花也是办法，有时还可以加一点酒精。

植物切口处会流出树液、油脂等，令水污染，对付它，只有请花喝酒。

来，干一杯吧。

# 第五部分
# 人生就是吃吃喝喝

茶是应该轻轻松松之下请客或自用的。

你习惯了怎么泡，就怎么泡；怎么喝，就怎么喝。

管他三七二十一。纯朴自然，一个“真”字就跑出来了。

真情流露，就有禅味。有禅味，道即生。

喝茶，就是这么简单。简单，就是道。

# 炒饭的艺术

有身份不必自炊的人、对厨艺一点兴趣也没有的人，请不必看下去。这篇东西读了无益。

通常自己弄几味菜，要是不会炒炒饭的话，真应该打屁股。炒饭，是烹调之中最基本的一道菜，但是要炒一碟能称得上好吃的，最难。什么叫作好吃和不好吃呢？看一眼即知。先把蛋煎熟了，再混入饭中的，已经不及格，因为把这两种东西一分开，就不够香了。

炒饭的最高境界在于炒得蛋包住米粒，呈金黄，才能叫得上是炒饭。要达到这个效果，先得下油，待热得冒烟，倒入隔夜饭，炒至米粒在镬中跳跃，才打蛋进去。蛋不能事先发好，要整个下，再以镬铲搞之，就能达到蛋包饭的效果，给蛋白包住的呈银，蛋黄呈金。两者混杂，煞是好看。

为什么要用隔夜饭？米粒冷却之后才能分开，刚炊熟的黐成一团，不容易粒粒都照顾得到。至于用什么米来炊呢？蓬莱米和日本米虽然肥肥胖胖，但黏性极强，不是上选，普通米最佳，泰国香米是我最喜欢用的材料。

配料应该是雪柜里有什么就用什么了，不必苛求。爆香小红葱，广东人叫干葱的，已很不错，用洋葱来代替也行，不过要切粒，爆至微焦才甜。基本上所有的配料都应切粒，只能大过米粒两三倍，才不喧宾夺主。加上一条切粒腊肠，炒饭即起变化，腊肠是炒饭的最佳拍档。

有点虾更好，冷冻的固佳，但新鲜游水虾白灼之后，切粒炒之是正途。绝对不能用养殖的，养虾已不是虾，是发泡胶。金华火腿切粒也是

好配料，但先得蒸熟。随便一点，用西洋培根代替，爆脆后放在一边待用，没有这两种，也可用叉烧粒入饭。

日本人中华料理炒饭，喜欢加荷兰豆，一粒粒圆圆绿绿的，扮相好，但味道差。蔬菜之中和炒饭配搭得最好的是芥蓝，将芥蓝干切片，叶子切丝炒之。夏日季节中，用芥蓝好了，芥蓝任何时候吃都美味，蔬菜不甜的带点苦，更似人生。

豪华奢侈起来，可用螃蟹肉来代替鲜虾，蒸好螃蟹拆肉备用。蒸时在水中下点醋，熟了也不会酸，但拆肉就容易得多。当然，以大闸蟹的膏来炒，美妙得很。再追求下去，用云丹（海胆）来炒，更上一层楼。吃铁板烧的时候，最后大师傅一定来碟炒饭，这时捧来一盒海胆，嗖的一声铺在饭上，兜几下，即成。

调味方面，材料丰富的话撒点盐就是。但是单单的一味小红葱炒饭，就要借助鱼露了，鱼露带腥，可避寡，能有起死回生的作用。喜欢蚝油和大量味精的师傅，最要不得。如果要用蚝油，就宁愿取虾膏了。虾膏分两种，干的一块块的和湿的瓶装，前者切成薄片后先用油爆，再以镬铲压碎，混入饭中，后者舀一两茶匙在炒饭上。虾膏永远惹味，可用它取巧。上桌之前撒不撒胡椒？就要看你好不好此物，我下胡椒是在把蛋包在米粒的阶段中。

炒饭不能死守一法，太单调，便失去乐趣。我虽然很反对所谓的混合料理（Fusion Food），但是求变化时，在炒饭的上碟阶段加入伊朗鱼子酱，也是一招。法国鹅肝酱则不好用，它太湿了，要煎过之后用镬铲切粒才行。而且得选最好的，不然吃起来总有一股异味，从此对鹅肝酱印象极差，以为都是难吃，那么人生又要少了一种味觉了。

以龙虾肉来代替鲜虾也是一种想法，不能采用澳大利亚龙虾或波士顿的。南中国海的龙虾，肉质才不粗糙。

香菇浸水后切粒炒饭也是好吃，但如果把菌类派上用场，那么也有法国黑松露菌和意大利白菌的选择。粤人有一道姜蓉炒饭的。一般是把姜切成碎粒，油爆之。这种方法怎么爆也爆不出姜香来，姜蓉炒饭的秘诀在于把姜磨碎之后，包布挤出汁来，而姜汁弃之，只采姜渣，混入米饭中炒，才够香味。

昨日在菜市场看到新鲜的荷叶，要回来烧一姜蓉炒饭，置于荷叶之上。又逢黄油蟹当造，买了一只，用洗牙齿的Water Pik喷水器把螃蟹腿上的腋下处喷个干净，再以清水喂一天，冲净肠胃，把螃蟹摆在姜蓉炒饭上，荷叶包裹，蒸三十分钟，取出，剪开，香气迫人来。

高贵的材料都属险招，偶尔用之以补厨艺的不精是可以接受的。一吃多了就腻，反效果的。返回炒饭的精神：是种最简单的充饥烹调。

但是千万要记住的是用猪油来炒，什么粟米油、花生油、橄榄油，都不能烧出一碟好炒饭。爆完猪油后的猪油渣，已是炒饭的最佳配料。什么？用猪油？不怕胆固醇吗？小朋友问。任何东西偶一食之，总可放心。而且，大家都知道胆固醇有好的和坏的。别人吃的，都是坏的；我们吃的，都是好的。

# 以毕生经验研究零食

一生人最爱零食，家里总有一大堆，随时吃得到，是种幸福。

圣诞节时友人送来的礼物，装进一个篮子里面，用这个篮子来装零食最好不过，提到哪里吃到哪里。

当今里面有松子、冬阴功味的腰果、腌仁面、甜酸梅、加应子、九制陈皮等，装进精美的玻璃瓶中，再放入篮子。

瓶子可以用上一生一世，非讲究不可。用塑料制品，看得眼冤，再好吃的东西都要打折扣，何必省这种小钱？

另外从澳门买到的杏仁饼，都放在怀旧铁盒里面。

有大一点的玻璃瓶，带有树胶圈套，用铁钳扣紧的那种，不透风，才可以装自己炸的虾片。这种零食不宜多吃，否则喉肿声沙，自找麻烦。

用水果炮制的零食，台湾人称之为“蜜饯”，宜兰县产的最佳。广东人则叫作“咸湿货”，都与色情无关。余好色，故喜欢这个名称。

咸湿货中最标青的是柠檬干，做得好坏有天渊之别。最好的是中环永吉街车仔档的“柠檬王”，用一个棕色的纸袋装着，外层再包玻璃纸，由唐伯始创。

这家店的产品一出色，就有人抄袭模仿，纷纷推出柠檬王冒牌货，前几天还在九龙城看到一辆面包车，两旁写着真正柠檬王的字句，到处招徕。澳门的手信店中也有大量的柠檬王，包装和永吉街的一模一样，

顾客都上当了。

好吃的做得很干身，用手拿也不会黐黏黏，而且软硬适中，味道奇佳，颜色还很鲜润。坏的黑漆漆，下大量糖精，吃得口渴不止。正牌柠檬王除了永吉街，其他都是假的。

以毕生经验，研究零食，不要脸地封自己为零食王，所言不妨听之。

# 把食物做熟的最好方法就是白灼

把生的食物变成煮的，最好的方法莫过于白灼了。

原汁原味，灼完的汤又可口，何乐不为?

但是过生血淋淋，猪内脏之一类，不能吃半生熟；过熟的话，肉质变老了，像嚼发泡胶，暴殄天物。

要灼得刚好，实在要多年的下厨经验才能做到。

有一个简单的方法可以试试，那就是锅子要大，滚了一锅水，下点油盐，把肉切成薄片后扔进去。水被冷的肉类冲激，就不滚了。这时，用个铁网以勺子把肉捞起，等待水再次滚了，又把肉扔进去，即刻熄火。余热会把肉弄得刚刚够熟，是完美的白灼。

有很多地道的小吃都是以白灼为主，像福建的街边档，一格格的格子中摆着已经准备好的猪肝、猪心、猪脷煲等。客人要一碗面的话，在另一个炉中煮熟，再将上述食料灼一灼，半生熟状铺在面上，最后淋上最滚最热的汤，即成，这碗猪杂面，天下美味。

香港的云吞面档有时也卖白灼牛肉，但可惜牛肉都经过苏打粉腌泡，灼出来的东西虽然软熟，但也没什么牛肉味可言。

怀念的是避风塘当年的白灼粉肠。粉肠是猪杂中最难处理的，要将它灼得刚刚好只有艇上的小贩才做得到。灼后淋上熟油和生抽，那种美味自从避风塘消失后就没尝过。

其实任何食物都可以用白灼来做，总比炸的和烤的简单，如果时间

无法控制的话，选猪颈肉好了，它过老了也不会硬的。

一般人都以为蚝油和白灼是最佳拍档，但我认为蚝油最破坏白灼的精神，把食物千篇一律化。要加蚝油的话，不如舀一汤匙凝固后的猪油，看着那团白色的东西在灼熟的菜肉上慢慢融化。此时香味扑鼻，连吞白饭三大碗，面不改色。



# 烤鱿鱼最适合下酒

用什么来下酒？这是一门大学问。花生米最普遍，但是我认为这是最单调和最没有想象力的下酒菜。叫我吃花生，我宁愿“白干”。

当然，我反对的只是吃现成的花生。偶尔在菜市场看到整棵的新鲜落花生，买个一二斤，用盐、糖、五香和大蒜煮熟，剥壳吃个不停，就另当别论。

自制红烧牛肉，当然是上等的下酒菜，但嫌太花时间。要是有那么多余暇来准备，那花样可真不少，炸小黄花鱼、芋头蒸鹅、酱鸭舌头，举之不尽。花钱花功夫的下酒菜，总觉不够亲切。

在庙街档口喝酒的外国水手，掌上点一点盐，也能下酒，其乐融融。家父友人黄先生，没钱的时候用一把冬菜，泡了开水，干上两杯，比山珍海味更要好。

岳华和我两人，在日本千叶的小旅馆，半夜找东西下酒。无处觅寻，只剩一条咸萝卜干，要切开又没有刀子，唯有用啤酒瓶盖锯开来吃，亦为毕生难忘的事。

三五知己见面，有时碰到比相约更快乐。拿出酒来，有什么吃什么，开心至极。家里总泡了一罐鱼露芥菜胆，以此下酒，绝佳。

至于现成的东西，我喜欢南货店里卖的咸鸭肾。切成薄片，一点也不硬，又脆又香。要不然就是日本的瓶装海胆掺鱼子或海蜇、意大利生火腿和蜜瓜、泰国的指天椒虾酱，最方便的有宁波的黄泥螺，都比薯仔片等高明得多。

最近从两位舅舅处学到的下酒菜，我认为是最完美的，各位不妨一试：天冷时，倒一小杯茅台，点上火，拿一尾鱿鱼，撕成细丝，在火上烤个略焦，慢慢嚼出香味，任何酒都适合。

把一个小火炉放在桌上，上面架一片洗得干干净净的破屋瓦，买一斤蛸子，用牙刷擦得雪亮，再浸两三个小时盐水让它们将老泥吐出。最后悠然摆上，微火中烤熟。啵的一声，壳子打开，里面鲜肉肥甜，吃下，再来一口老酒，你我畅谈至天明。

# 食遍天下的人才知道香港人最会吃鱼

台湾美食家朱振藩来到流浮山，大吃各种海鲜，回去后写了一篇《香江品鲜记》，读完才知道很多种类的鱼，台湾皆产，名称不同而已。

像我们的老鼠斑，一名“鱼”，亦称“锐首拟石斑”。既然叫拟，当然不是真正的石斑，与坊间常吃的青斑、红斑和星斑的长相也不同。老鼠斑之头，细巧而略呈尖状，望之与老鼠相似，故称之。当今市面上看到的都是由菲律宾运来，样子像，种不同，如嚼蜡。

据朱振藩说台湾的澎湖也盛产和香港同种的老鼠斑，因其鲽鱼身、老鼠嘴，且以马公观音亭海湾产量最多，俗呼“观音鲙”。

早年香港人一到马公，走进海鲜店即叫老鼠斑，有一尾吃一尾，所以马公人叫香港客为“举世第一刁嘴”。吃的老鼠斑一律清蒸，而且讲究火候，从水滚到蒸熟，严格限令八分钟，多少都不行，有些食客还担心好鱼被糟蹋，特地走进厨房盯着呢。

食遍天下的人，也知道是香港人最会吃鱼的，当然香港人大部分是广东人，普通老百姓的钱又没香港人赚得那么多，不那么舍得吃，所以香港敢称第二，就没人叫第一了。

台湾人吃鱼，远不如香港人，他们看到蒸鱼的骨头黐肉，就大叫不熟要蒸过，那才是暴殄天物。有时，看他们吃鱼，同一个铁锅，下面生火，一面煮一面吃，不老才怪。朱振藩会吃，说老鼠斑的肉质及清雅之香味，真无愧于“斑中之星”的号称，他做的学问多，写起文章来引经据典，对味觉的形容，辞藻优美，实在令人敬佩。

我用的文字浅薄，只有好吃或不好吃之分，比起朱振藩，是小学生一个，惭愧得很。最厉害的应该是倪匡兄，他写起文章来要繁就繁，要简就简，像一个魔术师，把文字玩于掌中。食物的形容当然到家，但写得不多，只从他的口中听到吃老鼠斑的感觉：“吃进口，闻到一阵香味，像兰花，而且不是洋兰，是中国兰。”

# 喝酒要有豪气，但不要有脾气

当人生进入另一个阶段，已不能像年轻时喝得那么凶，汽酒，似乎是一个很好的选择。香槟固佳，但就算最好的Krug或Dom Perignon，那种酸性也不是人人接受得了。当今我吃西餐时，爱喝一种专家认为不入流的汽酒，那就是意大利阿士提（Asti）地区的玛丝嘉桃（Moscato）了。

Moscato是一种极甜的白葡萄，酿出来的酒精成分虽不高，通常在五六度左右，但是充满花香，带着微甜，百喝不厌。年份佳的香槟愈藏愈有价值，但玛丝嘉桃是喝新鲜的，若不在停止发酵时加酒精，最多也只能保存五年，所以专家们歧视，价钱也卖不高。通常当为饭后酒喝，我却是一餐西餐，从头喝到尾。第一，我不欣赏红白餐酒的酸性，除非是陈年佳酿，喝不下去，一见什么加州餐酒，即逃之夭夭。啤酒喝了频上洗手间，烈酒则只能浅尝，玛丝嘉桃可以一直陪着我，喝上一瓶也只是微醺，是个良伴。女士们一喝上瘾，但也不可轻视，还是会醉人，我通常会事先警告她们。

近来和查先生吃饭，老人家也爱上了这种酒，虽有汽，但不会像香槟那么多，喝了也不会打嗝。已经有不少人开始欣赏，在大众化的酒庄也能找到。牌子很杂，可以一一比较后选你中意的。为了这种伴侣，我专程到皮埃蒙特（Piedmont）的阿士提区去寻找，叫Vigneto Gallina的最好，商标上画着一只犀牛。各位有兴趣，不妨一试。

另一瓶甜甜的，喝多了醉人的酒，就是中国的“桂花陈酒”了。什么？才卖几十块港币一瓶？很多朋友都不相信那么便宜，觉得那么美味的酒，不可能只是这个价钱。我上“鹿鸣春”吃饭，最喜欢叫。钱是另一

个问题，主要是和鲁菜配合得极佳。夏天到了，加些冰块，再贵的洋酒也比不上，莫谈那数万元一瓶的陈年茅台了。

最初接触，是十一二岁的事，小孩子也喝不醉，妈妈没有阻止过我多添几杯，喝至那种微飘飘的感觉，记忆犹新。

这酒已有二千多年的酿造历史，从前老百姓是喝不到的，因为只有深宫禁苑中才有。新中国成立后把秘方拿出来，交给北京葡萄酒厂，用含糖度十八度以上的白葡萄为原料，配以江苏省苏州市吴县的桂花，同时加被乾隆皇帝称为“天下第一泉”的玉泉山水酿制。

当今大量生产，有没有那么严谨不知道，但色泽金黄，晶莹明澈，香气扑鼻，在海内外的酒会中都得过不少的奖。

好酒并不一定是贵的，在北京喝的二锅头，便宜得没有人去做，也是吃京菜时必备的。意大利的玛丝嘉桃一瓶才二百港币左右，不逊万元的名牌香槟。

饮者方知，酒除了味道，还需要一份豪气，一喝千斗，才算过瘾。起初浅尝，遇到知己，便来牛饮。几万到数十万一瓶的名牌酒，能那么喝的话，我也接受。不然，快点站到一边去。

# 怎么吃寿司才像经常吃寿司的样子

国内的日本料理开得那么多，但是有些吃日本菜的基本还没学会。网友们经常有些问题，奉覆如次：

问：“寿司到底要不要和酒一块儿享受？”

答：“世界上的任何一种美食，有了酒，才算完美，寿司店也不例外。但是寿司是江户时代的一种快餐演变出来的，寿司店不是又喝酒又聊天的地方。如果这是你的要求，请光顾居酒屋。”

问：“那么面店呢？”

答：“啊，你说得对，中华拉面除外，日本面店是专给食客喝酒的，所以摆了好酒。近年来寿司店也进步了，开始注重清酒的质量。”

问：“吃寿司，是否一定要坐柜台才好？”

答：“坐柜台和师傅交谈，是吃寿司的另一种享受，很多高级寿司店是不设桌椅的。”

问：“那不是座位很有限吗？”

答：“所以更不应该又聊天又喝酒，屁股拉得太长的话阻止人家做生意，吃寿司的礼仪应该吃完就走，别把座位占太久。店里没有客人的话，又另当别论，可以和师傅一直聊下去。”

问：“那么不懂得讲日本话，不是很吃亏？”

答：“当今经济不好，生意难做。遇到外国客人，很多寿司师傅都

会指手画脚地讲些英语。”

问：“为什么高级寿司店都没有玻璃橱窗，看不到鱼？”

答：“玻璃器皿只是冷冰冰罢了，鱼虾最好放到一个桧木的箱里，再放进雪柜。虽然没有明文规定，但通常第一个木箱摆金枪鱼和鲣鱼。第二个箱参和，还有虾，虾是看见有客人走进店里才煮的。”

问：“生客不一定吃虾呀。”

答：“是的，不叫的话，留着给套餐用。虾一定是吃不热不冷的；温温的上桌，才是最佳状态，最好的寿司店会做到这一点。”

问：“第三个箱呢？”

答：“摆鱿鱼、缟、比目鱼等，还有海胆。第四个箱摆贝类：赤贝、乌贝、贝柱和鲑鱼卵。”

问：“为什么鱼和贝要分开摆？”

答：“客人有很多要求师傅拿给他们吃，不自己叫。师傅先拿出一块鱼和一块贝，观察他们举手先拿那一块，喜欢吃贝类的，再下去就多拿几块给他们吃。”

问：“我们已经知道吃寿司，分捏着饭的‘握NIGIRI’，和只是吃鱼虾送酒的刺身，叫‘撮TSUMAMI’。两种吃法有什么共同点？”

答：“共同点就是师傅一拿出来，客人最好在三秒钟里面把它吃光。鱼和饭的温度应该和人体温度一样，过热和过冷都不合格。”

问：“酱油要怎么蘸？”

答：“握寿司的话，手抓起来，打斜着蘸，饭和鱼都各蘸一点点。用紫菜包着海胆，术语叫‘军舰’的，蘸底部就是。有些小鱼小贝，像白饭鱼，铺在饭团上，用紫菜围住的，很容易散开，就要把酱油瓶提起，淋在鱼上面了。”

问：　“有些寿司师傅用刷子蘸了酱油后擦在鱼上面，那算正不正规？”

答：“那是旧时的吃法，在大阪还很流行。是不是被酱油涂过的很容易分辨得出，看鱼片有没有光泽就知道。”

问：“有人说：吃鱼要先从淡味的鱼，像比目鱼等，渐渐地再转浓味的，像TORO等，有没有根据？”

答：“渐入佳境也行，先浓后淡，像人生一样，也行。总之你要怎么吃是你的选择，别听别人的意见，别受所谓专家的影响。”

问：“第一次光顾出名的高级寿司店，要怎么样才好？”

答：“走进去就行了，日本没有什么预约的传统，除非店里指明一定要预约。不过，第一次去有预约也好，让寿司店有个迎接外国客人的心理准备，请你入住的酒店服务部替你订位好了。可以预先指定要坐柜台的。”

问：“不知价钱，怎做预算？”

答：　“寿司分三个叫法：一、OMAKASE，那是交给师傅去做；二、OKONOMI，那是客人自己点；三、OKIMARI是定食，通常分松、竹、梅等级数。请酒店服务部替你问明套餐价钱，自己想吃多少付多少，就有个预算了。”

问："要怎样才能成为熟客？"

答："当然要去得多呀。第一次去，和那一个师傅有了沟通，就向他要张名片，下次叫酒店订座时指定要他服务好了。"

问："听说有些店是不欢迎外国客人的。"

答："从前生意好，挤都挤不进去，那倒是真的。当今这种经济，公账开得少了，自己够钱来付的客人不多，店里高兴还来不及，哪有不欢迎外国客的道理？"

# 喝酒须尽兴，但别要命

“从前再多三瓶白兰地，也醉不了我！”有人说。

这种想当年的事，最好不开口，讲出来就给人家笑，你当年我没看过，怎么知道？“来来来，干一杯！”

遇到有人劝酒，高兴就喝，不高兴就别喝，管他娘。

“内地人才不吃这一套，千万别让他们知道你能喝，不然一定灌到你醉为止。假装不会喝最好，说自己有病也行。”友人说。

假的事做来干什么？能喝多少是多少。不能再喝了，对方也不至于那么野蛮来迫你。

“你不了解的，和他们做生意一定要喝醉，我上一次和他们干了五瓶五粮液，才接了三百万订单回来。”友人又说。

喝坏了身体，净赚三百万又如何？

闹酒的心理，完全来自好胜，认输不是那么难接受。第一次认输，第二次面皮就厚了。

喝酒的人，从来不必自夸酒量好。

而什么叫喝酒的人呢？

那就是每喝一口，都感觉酒的美妙。喝到没有味道还追着喝，就不是喝酒的人，是被酒喝的人。

大醉和微醺是不同的，前者天旋地转，连黄胆汁都呕吐出来，比死还要难过；后者心情愉快，身体舒服到极点。

大叫我没醉、我没醉的人，一定是醉了，不让他们喝，先跪地乞酒，接着恐吓你没朋友做，这种人，已经酒精中毒。

我一位叫周比利的朋友，就是这种被酒喝的人。他长得高大，又相当英俊，年轻时当国泰的空中少爷，后来做到主管。

早前听到他逝世的消息，心中难过，现在想起，写这篇东西。

愿你我，都做喝酒的人。

# 关于清酒的二三事

日本清酒，罗马字作SAKE，欧美人不会发音，念为“沙基”，其实那KE读成闽南语的“鸡”，汉语就没有相当的字眼，只有学会日本五十音，才念得出SAKE来。酿法并没想象中那么复杂，大抵上和做中国米酒一样，先磨米、洗净、浸水、沥干、蒸熟后加曲饼和水，发酵，过滤后便成清酒。

日本古法是用很大的锅煮饭，又以人一般高的木桶装之，酿酒者要站上楼梯，以木棍搅匀酒饼才能发酵，几十个人一块酿制，看起来工程似乎十分浩大。当今的都以钢桶代替了木桶，一切机械化，用的工人也少，到新派酒厂去参观，已没什么看头。除了大量制造的名牌像“泽之鹤”“菊正宗”等，一般的日本酿造厂，规模都很小，有的简直是家庭工业，每个省有数十家，所以搞出那么多不同牌子的清酒来，连专家也看得头晕了。数十年前，当我们是学生时，喝的清酒只分特级、一级和二级，价钱十分便宜，所以绝对不会去买那种小瓶的，一买就是一大瓶，日本人叫作“一升瓶ISHOBIN”，有一点四公升。经济起飞后，日本人见法国红酒卖得那么贵，看得眼红，有如心头大恨，就做起“吟酿”酒来。

什么叫吟酿？不过是把一粒的米磨完又磨，磨得剩下一颗心，才拿去煮熟、发酵和酿制出来的酒。有些日本人认为米的表皮有杂质，磨得愈多杂质愈少，因为米的外层含的蛋白质和维生素会影响酒的味道。日本人叫磨掉米的比率为“精米度”，精米度为六十的，等于磨掉了四十巴仙的米，而清酒的级数，取决于精米度：本酿造只磨得三成，纯米酒也只磨得三成，而特别本酿造、特别纯米酒和吟酿，就要磨掉四成。到最高级的大吟酿，就磨掉一半，所以要卖出天价来。这么一磨，什么米味都没了，日本人说会像红酒一样，喝出果子味来。真是见他的大头鬼，

喝米酒就要有米味，果子味是洋人的东西，日本清酒的精神完全变了质。还是怀念我从前喝的，像广岛做的“醉心”，的确能醉入心，非常美味，就算他们出的二级酒，也比大吟酿好喝得多。别小看二级酒，日本的酒税是根据级数抽的，很有自信心的酒藏，就算做了特级，也自己申报给政府说是二级，把酒钱降低，让酒徒们喝得高兴。

让人看得眼花缭乱的牌子，哪一只最好呢？日本酒没有法国的LATOUR或ROMANEE－CONTI等贵酒，只有靠大吟酿来卖钱，而且一般的大吟酿，并不好喝。问日本清酒专家，也得不出一个答案，像担担面一样，各家有各家做法，清酒也是。哪种酒最好，全凭口味，自己家乡酿，喝惯了，就说最好，我们喝来，不过如此。略为公正的评法，是米的质量愈高，酿的酒愈佳。产米著名的是新潟县，他们的酒当然不错，新潟简称为‘越’，有“越之寒梅”“越乃光”等，都喝得过，另有“八海山”和“三千樱”，亦佳。但是新潟酿的酒，味淡，不如邻县山形那么醇厚和味重。我对山形县情有独钟，曾多次介绍并带团游玩，当今那部《礼仪师之奏鸣曲》大卖，电影的背景就是山形县，观光客更多了。去了山形县，别忘记喝他们的“十四代”。问其他人最好的清酒，总没有一个明确的答案，以我知道的日本清酒二三事，我认为“十四代”是最好的。

在一般的山形县餐厅也买不到，它被誉为“幻之酒”，难觅。只有在高级食府，日人叫作“料亭”，从前有艺妓招呼客人的地方才能找到，或者出名的面店（日本人到面店主要是喝酒，志不在面），像山形的观光胜地庄内米仓中的面店亦有得出售，但要买到一整瓶也不易，只有一杯杯，三分之一水杯的分量，叫作“一下ONE SHOT”，一下就要卖到二千至三千円，港币百多两百了。听说比“十四代”更好的，叫“出羽樱”，更是难得，要我下次去山形，再比较一下。我认为最好的，都是比较出来

的结果，好喝到哪里去，不易以文字形容。清酒多数以瓷瓶装之，日人称之为“德利TOKURI”。叫时侍者也许会问：一合？二合？一合有一百八十毫升，四合一共七百二十毫升，是一瓶酒的四分之一，故日本的瓶装比一般洋酒的七百五十毫升少了一点。现在的德利并不美，古董的漂亮之极，黑泽明的电影就有详尽的历史考证，拍的武侠片雅俗共赏，能细嚼之，趣味无穷。

另外，清酒分甘口和辛口，前者较甜，后者涩。日本人有句老话，说时机不好，像当今的金融海啸时，要喝甘口酒，当年经济起飞，大家都喝辛口。和清酒相反的，叫浊酒，两者的味道是一样的，只是浊酒在过滤时留下多少渣滓，色就混了。清酒的酒精含量，最多是十八度，但并非有十八个巴仙是酒精，两度为一个巴仙酒精，有九巴仙，已易醉人。至于清酒烫热了，更容易醉，这是胡说八道，喝多了就醉，喝少了不醉，道理就是那么简单。原则上是冬天烫热，日人叫作“ATSUKAN”；夏日喝冻，称之“REISHYU”或“HIYAZAKE”。最好的清酒，应该在室温中喝。NURUKAN是温温的酒，不烫也不冷的酒，请记得这个NURUKAN，很管用，向侍者那么一叫，连寿司师傅也甘拜下风，知道你是懂得喝日本清酒之人，对你肃然起敬了。

# 简单，就是茶道

台湾人，发明出所谓的“中国茶道”来。最令人讨厌了。

茶壶、茶杯之外还来一个“闻杯”。把茶倒在里面，一定要强迫你来闻一闻。

你闻、我闻、阿猫阿狗闻。闻的时候禁不住喷几口气。那个闻杯有多少细菌、有多脏，你知道不知道？

现在，连内地也把这一套学去，到处看到茶馆中有少女表演。固定的手势还不算，口中念念有词，说来说去都是一泡什么、二泡什么、三泡什么的陈腔滥语。好好一个女子，变成俗不可耐的丫头。

台湾茶道哪儿来？台湾被日本殖民统治了五十年，日本人有些什么，台湾就想要有些什么；萝卜头有日本茶道，台湾就要有中国茶道。把不必要的动作硬加在一起，就是中国茶道了，笑掉大牙。

真正中国茶道，就是日本那一套。他们完全将陆羽的《茶经》搬了过去。我们嫌烦，将它简化，日本人还是保留罢了。现在我国台湾地区的人们又从那儿学回来。

唉，羞死人也。

如果要有茶道，也只止于潮州人的工夫茶。别以为有什么繁节，其实只是把茶的味道完全泡出来的基本功罢了。

一些喝茶喝得走火入魔的人，用一个钟计算茶叶应该泡多少分多少秒，这也都是违反了喝茶的精神。

什么是喝茶的精神？何谓茶道？答案很清楚，舒服就是。

茶是应该轻轻松松之下请客或自用的。你习惯了怎么泡，就怎么泡；怎么喝，就怎么喝。管他三七二十一。纯朴自然，一个“真”字就跑出来了。真情流露，就有禅味。有禅味，道即生。喝茶，就是这么简单。简单，就是道。

# 咸酸甜，日日是好日

小时候，一生病，妈妈就带我去一家叫“杏生堂”的中药局去看医生。

把把脉，伸出条舌头，这就能看出病来吗？我一直怀疑。煎出来的那碗浓药将会那么难喝，打个冷战，但又想起喝完药后的加应子、陈皮梅、杏脯，都是我爱吃的东西，这就是大人所说的先苦后甜吧。

病了最好是吃粥。我不喜欢白粥，却极喜欢下粥的咸酸甜。潮州人自古穷困，吃一点盐腌的食物便能连吞三碗白粥，后来连菜也叫成“咸”，吃饭的时候，父母总命令孩子：“别猛吞饭，多吃咸。”

所谓“咸酸甜”，便是专门送白粥的小吃。将各种材料腌成咸的、酸的、甜的，简称“咸酸甜”。

妈妈带着我，从杏生堂步行至新巴刹。“巴刹”，阿拉伯语的Bazaar音译过来，“市场”的意思。这个新巴刹的客人以潮州人为主，露天菜市中，有一档我们经常光顾的咸酸甜。

由一位中年妇女挑着的担子，扁担两头各有一个大铁盘，上面一堆一堆的小菜，咸酸菜是黄的，半截咸橄榄是紫的，酸胡萝卜是红的，色彩缤纷，未尝味道，已经口水直流。

代表性的当然是咸酸菜，老潮州人无此小菜不欢，像韩国人的金渍（Kimchi）泡菜一样。到今天，上潮州菜馆时，桌上一定先来一碟咸酸菜，好坏一试就知。此碟菜要是做得不好，那间餐馆就别去了。

咸酸菜是用芥菜头腌的，酿制后发酵，产生酸味，切成块状，最后

撒上南姜粉。高手做出来的咸酸甜适中，味道错综复杂，一试便放不下筷子，吃到咸死、酸死、甜死为止。

“死”字，潮州话中已不是字面上的意思，表示“很”或“非常”，并非不吉祥之语。

咸死人的，莫过于一种叫“燎昭”的小贝，它的壳一边大一边小，但夹得紧紧的，永远剥不开。吃时只要用拇指和食指捏起，以拇指轻轻一推，便出现了又薄又细的肉，没有吃头，吞进口只觉一阵鱼腥，再来便是完全的死咸。

咸中带香的是小蟛蜞，铜板般大，用酱油泡制，打开壳，里面充满膏，仔细嚼噬，一阵阵香味，好吃无比，是只迷你大闸蟹。

近年已不见此种蟛蜞，大概河水污染，都死光了，只在泰国才看到。泰国菜中有一道叫“宋丹”的，把生木瓜丝舂碎来吃，舂的时候要下一只蟛蜞，味道才不单调。

上海人也爱吃蟛蜞，上海的咸菜之中，有许多和潮州人非常相似的。除了蟛蜞，还有他们的“黄泥螺”，潮州人也吃，叫“钱螺鸡”，这个“鸡”字，凡是海产腌制的都叫“鸡”，只是个声音，真正字我查不出是怎样写的。

细心食之，会发现上海黄泥螺比潮州的大，肉肥、壳较厚，这种指甲般大的螺，放在口中一吸，整块螺肉入嘴，剩下透明的壳。潮州的肉小，但较柔软，吃了没有渣，各有特色。我还是喜欢上海的，现在也可以在南货店中买到，装在一个果酱玻璃瓶内，但嫌它太咸不能多吃。最近发现上海老铺“邵万生”有此产品，包装得漂亮，螺肉大，不太咸，可以一连吃二三十粒，也不口渴，但一罐要卖六十多块港币。

潮州咸酸甜中，盐水橄榄不可不谈，它有整节拇指般大，外层黑漆漆，已被浸得软软的，一口咬下，肉是紫颜色，三两下子便吃得只剩下那颗大核。等大人吃完后，收集了五六粒，便放在地上拿铁锤来击之，碎得刚好的话，果仁完美地裂出，吃了有阵极特别香味，比花生核桃好吃数十倍。但是敲得不准，核断成两截，仁镶在核中，只好用牙签挖，一定不能完整地挖出来，只能吃到那么一点点，非常懊恼。

有时小贩也将黑橄榄的核剥出，留下两截肉，压得扁扁的拿来卖，称之为“榄角”，这又是另一种方法的炮制，加了糖，咸中带甜，从前买了就那么吃将起来。现在偶然在街市上看到，见苍蝇叮在榄肉上，已不太敢吃。最后还是买回来，用冷水冲一冲之后，铺在鱼面蒸，是道很美味的咸。

大芥菜切块后，用鱼露腌之，也是我最爱吃的，它的味道有点苦，也有点微辣，很吸引人。因为太过喜欢吃，后来自己学会炮制，改良又改良，现在家里做的芥菜泡菜，水准已远超小贩卖的了。

我家的泡菜，放大量的蒜头，加泰国指天椒，添少许的糖。鱼露的腥气令到蔬菜中有肉味，并非只是素菜那么简单，泡了数天，又有点酸味。

吃起来，甜酸苦辣，和人生一样，有哀愁，也有它的欢乐。

经过物质贫乏的日子，只靠泡菜下饭，人生坚强得多。现在超级市场中任何东西都有，人们只懂得享受，不能回头，我庆幸自己没有忘记简单、淳朴的过往，什么事都难我不倒。吃泡菜和白粥，照样能过活。

咸酸甜，日日是好日。

# 真正会吃的人，是不胖的

不知不觉，我成了所谓的“食家”。

说起来真惭愧，我只是一个好奇心极强的人，什么事都想知道多一点。做人嘛，有什么事做得多过吃的？刷牙洗脸一天也不过是两次，而吃，是三餐。问得多，就学得多了。

我不能说已经尝过天下美食，但一生奔波，到处走马看花，吃了一小部分，比不旅行的人多一点罢了。命好，在香港度过黄金期，是吃得最穷凶极恶的年代，两头干鲍不算是什么，连苏眉也当成杂鱼。

法国碧丽歌黑松菌鹅肝、伊朗鱼子酱、意大利白菌，凡是所谓天下最贵的食材，都尝了。

苏东坡说得最好，他的禅诗有“庐山烟雨浙江潮，未到千般恨不消。到得还来别无事，庐山烟雨浙江潮。”

“庐山烟雨浙江潮”只是象征着最美好的，诗的第一句和最后一句的七个字完全相同，当然是表现看过试过就不过是那么一回事。自古以来，也只有他一个人敢那么用，也用得最有意境了。

干鲍、鱼子酱、黑白菌和鹅肝又如何，还不是庐山烟雨浙江潮？

和我一起吃过饭的朋友都说：“蔡澜是不吃东西的！”

不是不吃，而是他们看到的时候吃得少。我的早餐最丰富，中饭简单，晚上只是喝酒，那是我拍电影时代养成的习惯，一早出外景，不吃得饱饱的就会半路晕倒！

没应酬在家进餐，愈来愈清淡。一碟豆芽炒豆卜，已经满足。最近还爱上蒸小银鱼，淋上酱油铺在白饭上吃，认为是绝品，其他菜一样都不要。

“你是食家，为什么不胖？”友人问。

一切浅尝，当然肥不了，但还是装腔作势，回答说：“真正会吃的人，是不胖的。”

# 各自喜欢各自的口味就好

自己做过饮食节目，也最喜欢看别人的。打开电视，一转就是旅行和吃东西的台。

最难看的，是遇到任何菜，试了一口，还没细嚼，就发出长长的“唔”一声，开口也不说好吃与否，来一声：“得意。”

明明是很普通的，吃完了总举起双指，做一个V字。

讨厌到极点。

看外国厨师做菜，用个小锅，一只叉，又牛油又橄榄油，煎一煎，下大量忌廉（淡奶油），又挤半个柠檬，再加叶子装饰，最后淋上酱汁作画，搞个半天，那碟菜上桌已是冷冰冰，有什么理由说得上好吃？

见中厨做菜，这里雕个渔翁钓鱼像，那里摆成一只凤凰，经过那么多层的手捏，看得我毛骨悚然。

材料方面，洋师傅用来用去，总是三文鱼。我已说过三文鱼已是饲养，全身着色，败坏了也不发臭，不知有多少虫子在爬，所以一看到也倒了胃口。

最近，他们学会吃日本鱼生，外国厨子也常以金枪鱼（Tuna）代替三文鱼，把肉斩碎，用一个铁圈子圈着，再插上罗勒菜，又是一道所谓的Fusion菜，只有让年轻的主持人去做V字了。

也不明白洋人为什么对西红柿迷恋，什么菜都下西红柿，不止鲜西红柿，还要下西红柿酱，又是大量的忌廉，吃得津津有味。

薯仔也是一样的，烤的、蒸的、煮的、磨成粉的，尤其是炸的，真的是那么美味吗？简简单单的一道炒土豆丝，也比他们做得好吧？

看了那么多烹调节目之后，得出一个答案，生活习惯和水准的不同，不能一概而论。自己爱好的，别人并不一定喜欢。你做你的，我做我的，老死不相往来，就是了。

# 把简单的菜做得不平凡

澳门的红砖头街市，蔬菜和肉类都很齐全。

“这种鱼，小岛有没有？”我每买一种食材，都要那么问苏美璐。

你可以幻想得千变万化，但是如果当地买不到，也没有用呀，像要教苏美璐做个龙虾刺身，头尾煮芥菜汤，在她们那里不出产龙虾，当然也找不到芥菜，要怎么做？

“鱿鱼有吧？”

苏美璐点头。到肉档买了碎猪肉，做道鱿鱼塞肉。食材也不能太过异国风情，否则会把当地人吓坏，像《巴贝特之宴》（*Babette's Feast*）那部片中，巴黎大厨飘流到小岛，烧一餐盛宴，将海龟拿来熬汤，清教徒就看得傻了。

青口，小岛最多了。买了牛油和西洋芫荽，先将油放进大镬中爆香，下大量蒜头，加入芫荽碎，把洗干净的青口倒入下点盐，淋白酒。

盖上透明的玻璃锅盖，不断摇动，看到青口打开，表示已经熟了，就可以上桌。这道菜最容易做，也完全会被洋人接受，不可能失败。

我要教苏美璐的，一定是这一类的料理，简单、快捷，不靠味精等洋人吃不惯的调味品，任何助手都能马上学会，不必样样要她亲自动手，否则再忙也忙不过来。

但是太过平凡的菜，也不会被岛上居民觉得稀奇，来一道咖喱吧！咖喱用不辣的日本咖喱粉好了，先在锅中下油，爆香大量洋葱，放咖喱

粉下去炒熟鸡肉、猪肉、牛羊。甚至海鲜也行，任何一种鱼都可以做咖喱。

把鱼或肉炒熟后，就可以倒牛奶进去煮了。小岛上当然找不到椰浆，用牛奶代替，一点问题也没有。下点盐，下点糖，这一道又甜又香的咖喱料理，谁都会喜欢。

没有汤怎行？买些鸡骨猪肉或牛骨来熬，最后下大量的椰菜，椰菜不会找不到吧？这种清甜的蔬菜汤，可以事先熬一大锅，等客人到齐，加热就能上桌。

# 看戏吃零食，乐趣无穷

当年，到戏院看电影，是生活的一部分，既然一定要进行，为什么不制造乐趣？其中之一，就是吃零食。

小时候的电影院外，必有一档印度人卖豆，叫Kachah Putee，小贩用张报纸卷成一个圆尖的小筒，抓一把豆装进去，五毛钱，一面看戏一面吃，乐趣无穷。

另有印度尼西亚小贩卖炸虾片，大块小块任君选择，有时还看到炸鱼饼，做成圆圆一粒粒，像鱼丸那么大，实在美味。问题是吃起来噼噼啪啪，喜喜沙沙，自己享受可好，别人吃就嫌太吵了。

后来到了日本，看戏时就见不到观众吃东西，日本人都太有礼貌，认为看戏就看戏，不应做其他事，吃东西尤其不雅。

在泰国生活时，小吃最多，玉蜀黍甜得不得了，拼命啃。有时来一包炸蟋蟀，味道有如烤鱿鱼那么香。加上小贩供应的冰奶茶，是装进塑料袋的，插了一支吸管就那么喝，大乐也。

到了台湾，鸭舌头是少不了的，愈吃愈有味道，有时连最紧张的画面，也因要看啃得干不干净而错过。那时候和新交的女友一齐去看戏，我大包小包地拿出来问说："要不要吃？"

对方摇头，我又拿出一瓶台湾做的绍兴酒，问："要不要喝？"

差点儿把女友都吓跑了。

不过小吃之多，总比不上香港，当年开场之前必到小贩档口，看到

无数诱人的食物，还有酸姜皮蛋、盐焗鹌鹑蛋、咖喱鱼蛋等，应有尽有。

最喜欢的是猪肝了，卤汁带红，小贩用一把特制的小刀，面包块般大，头是尖的，猪肝相当的硬，要用力一刀刀切开，涂上黄芥末和红辣酱。最后从和尚袋中拿出一瓶小号白兰地喝，什么烂戏都变成佳作，哪有当今吃爆米花喝可乐那么闷呢？

# 一人食，也很好

出外工作，清早六点叫醒，七点早餐，八点出发，一直做到深夜才收工。有时候会早一点，七点钟就拍摄完毕，大伙一起到外边吃晚餐，我就独自回旅店房间了。

也不是不合群，只是一班人一吃，至少又得花上两三个钟头，年轻人不介意美国的快餐文化，我可免则免。

回到房间干什么？先烧一壶水。第一流的四季酒店，也没有滚水煲的设备。我已准备齐了，事先买一个小型的Tefal牌子，适宜欧洲电压和插座，一按钮，发出沙沙沙的声音，一下子把水煮沸，就可冲茶了。

出远门，箱子要大，皮箧要轻，不能买太过甸重的。日需品当然要带，但水壶不可缺少，我又带了一个三洋牌的旅行电炉，随时在房间内煮食。

因为白天拍摄的地点多是菜市场，我除了买节目中要用的食材，也选了一些新鲜的，打包自用。

刚刚生长出来的洋葱在香港罕见，像婴儿的皮肤，又滑又白，顶上葱茎是碧绿的，这种洋葱就那么生吃也不感到太辣，又爽脆又清甜，煲起汤来，更是一流。

向肉店买的火腿和香肠不易腐坏，放在冰箱里，煮起即食，酱来当配料，才不会味寡。

带在身边的还有一小瓶酱油和一小瓶鱼露，用这种我们熟悉的酱料来点早餐中的蛋，比撒白盐有文化得多。煮起食来更是当宝了，有时看

到新鲜的蘑菇，洗个干净，水滚了就放进去，即刻熄火，让它焗熟，只要加几滴酱油，甜得不得了。

水又滚，又沏一杯浓浓的普洱茶，茶盅当然得自己携去，那么远水路，来一个民国初年的薄瓷盖碗，摩挲起来手感才好。

别人喝了浓茶睡不着，我们这种长期睡眠不足的人，照睡不误，像一个婴儿。

# 倪匡跋
# 以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创造人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，

能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或者说气度。那些身份，或许都可以通过努力获得，但气度是与生俱来的，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

# 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投，哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投；哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使

然，怎么都学不来——当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

# 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买；若用钱能买到舒适，不惜代价去买……这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“抱抱茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加数十次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语——不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋、悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

# 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

# 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊——篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水："刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……"

那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应："那我就先学写字。"

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓

然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

# 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在《笔论》中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，他所有的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功。

# 回首亭中人，平林淡如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能；试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

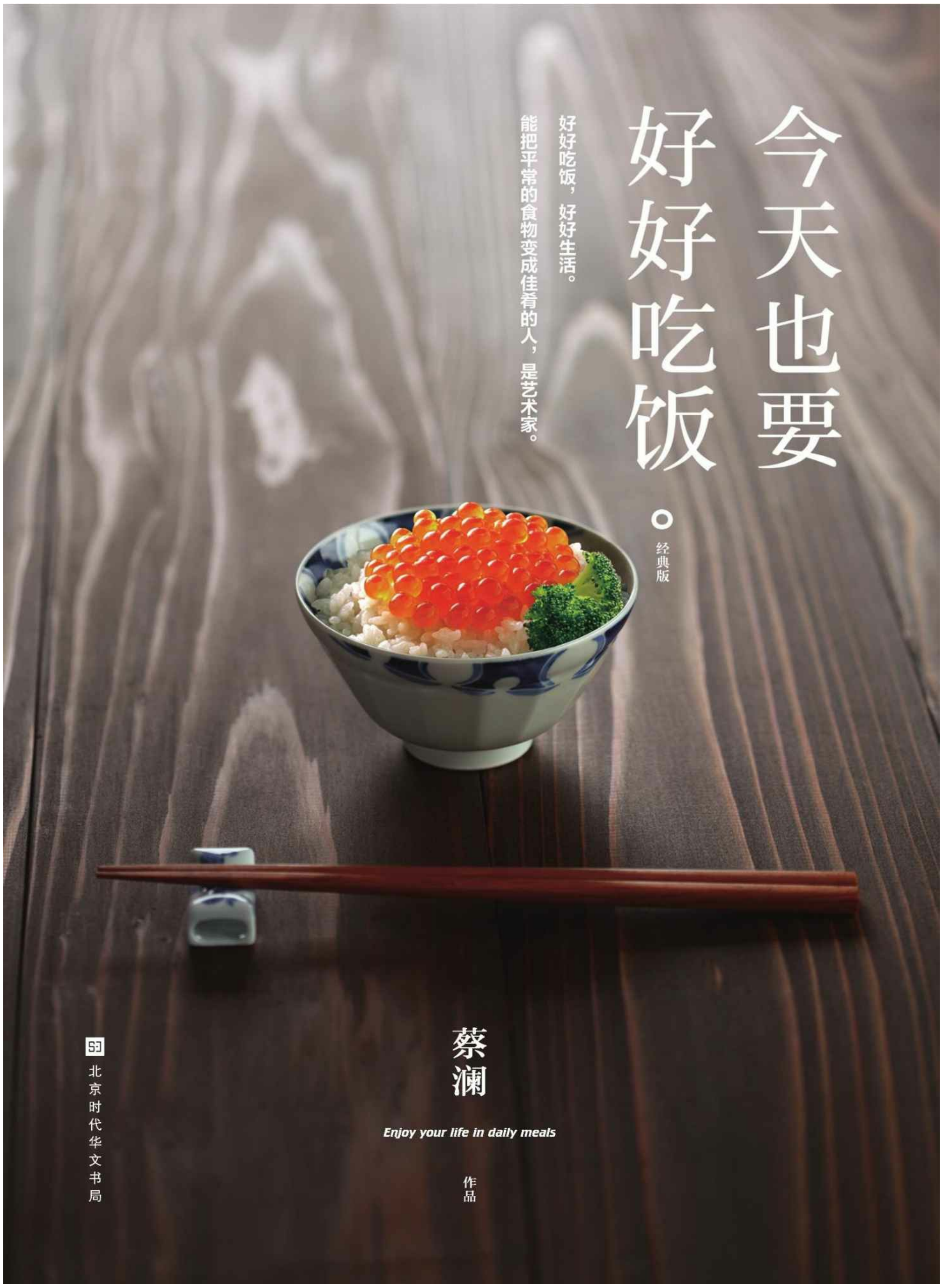
“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？


今天也要好好吃饭。
经典版
好好吃饭，好好生活。
能把平常的食物变成佳肴的人，是艺术家。
蔡澜
Enjoy your life in daily meals
作品
北京时代华文书局

经典版

# 今天也要好好吃饭。

蔡澜

*Enjoy your life in daily meals*

作品

北京时代华文书局

图书在版编目（**CIP**）数据

今天也要好好吃饭：经典版/蔡澜著．—北京：北京时代华文书局，2020.5

ISBN 978-7-5699-3614-8

Ⅰ．①今…　Ⅱ．①蔡…　Ⅲ．①饮食-文化-世界　Ⅳ．①I267②TS971.201

中国版本图书馆CIP数据核字（2020）第050921号

今天也要好好吃饭：经典版
JINTIAN YE YAO HAOHAO CHIFAN JINGDIAN BAN

著　　者　蔡　澜

出 版 人　陈　涛

选题策划　陈丽杰

责任编辑　陈丽杰　汪亚云　冯雪雪

责任校对　徐敏峰

封面设计　熊琼·云中　程　慧

版式设计　段文辉

内文插图　苏美璐

责任印制　訾　敬

出版发行　北京时代华文书局http://www.bjsdsj.com.cn

北京市东城区安定门外大街136号皇城国际大厦A座8楼

邮编：100011

电话：010-64267120　64267397

印　　刷　北京盛通印刷股份有限公司　010-52249888

（如发现印装质量问题，请与印刷厂联系调换）

开　　本　787mm×1092mm　1/16

印　　张　16.5

字　　数　195千字

版　　次　2020年10月第1版

印　　次　2020年10月第1次印刷

书　　号　ISBN 978-7-5699-3614-8

版权所有，侵权必究



軟酸濃膩
肥
淡
辣鬆酸鮮
甜脆清爽滑

# 金庸序
# 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆。我们结伴共游欧洲，从整个意大利北部直到巴黎。同游澳大利亚、新加坡、马来西亚、泰国之余，再去北美洲。从温哥华到旧金山，再到拉斯维加斯，然后又去日本，又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，他不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吮吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌龊得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是

由于他学识渊博、多才多艺、对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边：一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。



# 蔡澜先生语录

1．要成为一个好吃的人，先要有好奇心。凡是有好奇心的人，对任何事物都有兴趣。就像炒饭不能死守一法，太单调，便失去乐趣。

2．做菜是消除寂寞最好的方法。一个人要吃东西的时候，千万别太刻薄自己，做餐好吃的东西享受，生活就充实。

3．人生的意义就是吃吃喝喝，就这么简单和基本，因为简单和基本最美丽。和女朋友吃的东西最好吃，妈妈做的菜最好吃。

4．不一定最贵的食物最好吃。能够把平常的食物变成佳肴，是艺术，不逊于绘画、文学和音乐。人生享受也。

5．早一个小时起身，自己煎个蛋，或者煮好一碗面，也不是太难，做个自己喜欢的便当，也能吃得好，这就是所谓的努力了。

6．鱼和饭的温度应该和人体温度一样，过热过冷都不合格。渐入佳境也行，先浓后淡，像人生一样。

7．有灵性的人，从食物中也能领悟出道理。


楂餅
RESEARCH INSTITU
FEDERATION OF SUPP

# 蔡澜自问自答1·关于吃

问：“为什么对吃那么有兴趣，从什么时候开始？”

答：“凡是好奇心重的人，对任何事物都有兴趣。吃，是基本。大概是从吃奶时开始吧。”

问：“你是哺乳，还是喝奶粉？”

答：“吃糊。”

问：“糊？”

答：“生下来刚好是打仗，母亲营养不够，没有奶。家里虽然有奶妈，但是喂姐姐和哥哥的。战乱时哪里买得到什么Klim？只有一罐罐的米碎，用滚水一冲就变成糨糊状的东西，吃它长大的。还记得商标上有一只蝴蝶，这大概是我人生中第一次的记忆。”

问：“你提的Klim是什么？”

答：“当年著名的奶粉，现在还可以找到。名字取得很好，把牛奶的英文字母翻过来用。”

问：“会吃东西后，你最喜欢些什么？”

答：“我小时候很偏食，对肥猪肉当然害怕，对鸡也没多大兴趣。回想起来，是豆芽吧，我对豆芽百食不厌，一大口一大口塞进嘴里，家父说我食态像担草入城门。”

问："你自己会烧菜吗？"

答："不会。"

问："电视上看过你动手，你不会烧菜？"

答："不，不会烧菜，只会创作。No, I don't cook. I create."（笑）

问："请你回答问题正经一点。"

答："我妈妈和我奶奶都是烹饪高手，我在厨房看看罢了。到了外国自己一个人生活，想起她们怎么煮，实习，失败，再实习，就那么学会的。"

问："你自己一个人动手是什么菜？"

答："红烧猪手。当年在日本，猪手是扔掉的，我向肉贩讨了几只，买一个大锅，把猪手放进去，加酱油和糖，煮个一小时，香喷喷地上桌，家里没有冰柜，刚好是冬天，把吃剩的那锅东西放在窗外，隔天还有肉冻吃。"

问："最容易烧的是什么菜？"

答："龙虾。"

问："龙虾当早餐？"

答："是的。星期天一大早起身，到街市去买一只大龙虾，先把头卸下斩成两半，在炉上铺张锡纸，放在上面，撒些盐慢火烤。用剪刀把肉取出，直切几刀再横切薄片，扔进水中，即卷成花朵状，剁碎辣椒、芹菜和冬菇，红绿黑地放在中间当花心，倒壶酱油点山葵生吃。壳和头

加豆腐、芥菜和两片姜去滚汤，这时你已闻到虾头膏的香味，用茶匙吃虾脑、刺身和汤。如果有瓶好香槟和贝多芬音乐陪伴，就接近完美。”

问：“前后要花多少时间？”

答：“快的话半小时，但可以懒懒慢慢地做。做菜是消除寂寞最好的方法。一个人要吃东西的时候，千万别太刻薄自己，做餐好吃的东西享受，生活就充实。”

问：“你已经尝遍天下美食？”

答：“不可以那么狂妄，要吃完全世界的东西，十辈子也不够。”

问：“哪一个都市的花样最多？”

答：“香港。别的地方最多给你吃一个月就都吃遍了。在香港，你需要半年。”

问：“你嘴那么刁，不怕阎罗王拔你的舌头？”

答：“有一次我去吉隆坡，三个八婆（粤语中好管闲事女子的俗语）请我吃大排档，我为了回忆小时候吃的菜，叫了很多东西，吃不完。八婆骂我：‘你来世一定没有东西吃。’我摇头笑笑，说：‘你们怎么不这么想想？我的前身，是饿死的。’”

问：“谈到大排档，已经越来越少，东西也越来越不好吃了。”

答：“所以大家在呼吁保护濒临绝种动物时，我大叫不如保护濒临绝种的菜式，这比较实在。”

问：“你什么开始写食经？”

答：“从周刊的专栏《未能食素》。”

问：“未能食素，你不喜欢素菜？”

答：“未能食素，还是想吃荤东西的意思，代表我欲望很强，达不到彼岸的平静。”

问：“写餐厅批评，要什么条件？”

答：“把自己的感想老实地记录下来就是。公正一点，别被人请客就一定要说好。有一次，我吃完了，甜品碟下有个红包，打开来看，是五千大洋。”

问：“你收了没有？”

答：“我想，要是拿了，下次别家餐厅给我四千九百九，我也会开口大骂的。”

问：“为什么很少读到你骂大排档式的食肆的文章？”

答：“小店里，人家刻苦经营，试过不好吃的话，最多别写。大集团就不同了，哼哼。”

问：“你描写食物时，怎会让人看得流口水？”

答：“很简单，写稿写到天亮，最后一篇才写食经。那时候腹饥如鸣，写什么都觉得好吃。”


BOCUSE
PAUL BOCUSE

## 蔡澜自问自答2·关于美食

问：“你能不能准确地告诉我，今年多少岁了？”

答：“又不是瞒年龄的老女人，为什么不能？我生于一九四一年八月十八日，属蛇，狮子座，够不够准确？”

问：“血型呢？”

答：“酒喝得多，XO型。哈哈。”

问：“最喜欢喝什么酒？”

答：“年轻时喝威士忌，来了香港跟大家喝白兰地，当年非常流行，现在只喝点啤酒。其实我的酒量已经不大。最喜欢的酒，是和朋友一起喝的酒，什么酒都没问题。”

问：“红酒呢？”

答：“学问太高深，我不懂，只知道不太酸，容易下喉的就是好酒，喜欢澳洲的有气红酒，没试过的人很看轻它，但的确不错。”

问：“你整天脸红红的，是不是一起身就喝？”

答：“那是形象差的关系。我也不知道为什么整天脸红，现在的人一遇到我就问是不是血压高。从前，这叫红光满面，已经很少人记得有这一回事儿。”

问：“什么是喝酒的快乐，什么是酒品，什么是境界？”

答：“喝到飘飘然，语喃喃，就是快乐事，不追酒、不头晕、不作呕、不扰人、不喧哗、不强人喝酒、不干杯、不猜枚、不卡拉OK、不重复话题，这十不，是酒品。喝到要止即止，是境界。”

问：“你是什么时候成为食家的？”

答：“我对这个家字有点反感，我宁愿叫自己做一个人，写作人，电影人。对于吃，不能叫吃人，勉强叫作好食者吧。我爱尝试新东西，包括食物。我已经吃了几十年了，对于吃应该有点研究，最初和倪匡兄一起在周刊写关于吃的文章，后来他老人家嫌烦，不干了。我自己那一篇便独立起来，叫《未能食素》，批评香港的餐厅。一写就几年，读者就叫我所谓的食家了。”

问：“为什么取《未能食素》那么怪的一个栏名？”

答：“‘未能食素’就是想吃肉。有些人还搞乱了叫成‘未能素食’，其实和斋菜一点关系也没有，这题目代表我的欲望还是很重，心还是不清。”

问：“天下美味都给你试过了？”

答：“这问题像人家问我什么地方你没去过一样。我每次搭飞机时都喜欢看航空公司杂志后页的地图，那么多的城市，那么多的小镇，我再花十辈子，也去不完。”

问：“要什么条件，才能成为食家？”

答：“要成为一个好吃的人，先要有好奇心。什么都试，所以我老

婆常说要杀死我很容易，在我尝试过的东西里面下毒好了。要做食评人，先别给人家请客。自己掏腰包，才能保持公正。尽量说真话，这样不容易做到。同情分还是有的，对好朋友开的食肆，多赞几句，无伤大雅，别太离谱就是。”

问：“做食家是不是自己一定要懂得煮？”

答：“你又家家声了。做一个好吃者，食评人，自己会烧菜是一个很重要的条件。我读过很多影评人的文章，根本对电影制作一窍不通，写出来的东西就不够分量。专家的烹调过程看得多了，还学不会，怎么有资格批评别人？”

问：“什么是你一生中吃过的最好的菜？”

答：“和喝酒一样，好朋友一起吃的菜，都是好菜。”

问：“对食物的要求一点也不顶尖？”

答：“和朋友，什么都吃。自己烧的话，可以多下一点功夫。做人千万别刻薄，煮一餐好饭，也可以消除寂寞。我年轻时才不知愁滋味地大叫寂寞，现在我没有时间去寂寞。”

问：“做人的目的，只是吃吃喝喝？”

答：“是。我大半生一直研究人生的意义，答案还是吃吃喝喝。”

问：“就那么简单？那么基本？”

答：“是。简单和基本最美丽，读了很多哲学家和大文豪传记，他们的人生结论也只是吃吃喝喝，我没他们那么伟大，照抄总可以吧。”



# 蔡澜自问自答3·关于茶

问："茶或咖啡，选一样，你选茶、咖啡？"

答："茶。我对饮食，非常忠心，不肯花精神研究咖啡。"

问："最喜欢什么茶？"

答："普洱。"

问："那么多的种类，铁观音、龙井、香片，还有锡兰茶，为什么只选普洱？"

答："龙井是绿茶，多喝伤胃；铁观音是发酵到一半停止的茶，很香，只能小量欣赏才知味；普洱则是全发酵的，越旧越好，冲得怎样浓都不要紧。我起身就有喝茶的习惯，睡前也喝，别的茶反胃，有些妨碍睡眠，只有普洱没事，我喝得很浓，浓得像墨汁一样，我常自嘲说肚子进的墨汁不够。"

问："普洱有益吗？"

答："饮食方面，广东人最聪明，云南产普洱，但整个中国只有广东人爱喝，它的确能消除多余的脂肪，吃得饱胀，一杯下去，舒服无比。"

问："那你自己为什么还要搞什么暴暴茶？"

答："这个故事说来话长，普洱因为是全发酵，有一股霉味，加上

玫瑰干蕾就能辟去。我又参考了明人的处方，煎了解酒和消滞的草药喷上去，烘过，再喷，再烘，做出一种茶来克服暴饮暴食的坏习惯，起初是调配来给自己喝，后来成龙常来我的办公室试饮，觉得很好喝，别人也来讨了，烦不胜烦。”

问：“你什么时候牌示把它当成商品，又为什么令你有做茶生意的念头？”答：“有一年的书展，书展中老是签名答谢读者没什么新意，我就学古人路边施茶，大量泡暴暴茶给来看书的人喝，主办当局说人太多，不如卖吧，我说卖的话就违反了施茶的意义，不过卖也好，捐给保良局。那一年两块钱一杯，一卖就筹了八百块，我的头上当的一声亮了灯，就将它变成商品了。”

问：“为什么叫暴暴茶？”

答：“暴食暴饮也不怕啊！所以叫暴暴茶。”

问：“你不认为暴暴茶这个名字很暴戾吗？”

答：“起初用，因为它很响，你说得对，我会改的，也许改为抱抱茶吧。我喜欢抱人。”

问：“为什么你现在喝的是立顿茶包？”

答：“哈哈，那是我在欧洲生活时养成的习惯，那边除了英国，大家都只喝咖啡，没有好茶，随身带普洱又觉烦，干脆买些茶包，要一杯滚水自己搞掂。在日本工作时他们的茶包也稀得要命，我拿出三个茶包弄浓它，不加糖，当成中国茶来喝，喝久了上瘾，早晚喝普洱，中午喝立顿。”

问：“你本身是潮州人，不喝工夫茶吗？”

答：“喝。自己没有工夫，别人泡的我就喝。我喝茶喜欢用茶盅，家里有春夏秋冬四个模样的，现在秋天，我用的是布满红叶的盅。”

问：“你喝茶的习惯是什么时候养成的？”

答：“从小，父亲有个好朋友叫统道叔，到他家里一定有上等的铁观音喝，统道叔看我这个小鬼也爱喝苦涩的浓茶，很喜欢我，教我很多关于茶的知识。”

问：“令尊呢，喝不喝茶？”

答：“家父当然也爱喝，还来个洋酸尖，人住南洋，没有什么名泉，就叫我们四个儿女一早到花园去，各人拿了一个小瓷杯，在花朵上弹露水，好不容易才收集几杯拿去冲茶，炉子里面用的还是橄榄核烧成的炭，说这种炭火力才够猛。”

问：“你喝不喝龙井或香片？”

答：“喝龙井，好的龙井的确引诱死人。不喝香片，香片北方人才欣赏，那么多花，已经不是茶，所以只叫香片。”

问：“日本茶呢？”

答：“喝。日本茶中有一味叫玉露的，我最爱喝了。玉露不能用太滚的水冲，先把热水放进一个叫Oyusame的盅中冷却一番，再把茶浸个两三分钟来喝，味很香浓，有点像在喝汤。”

问：“台湾茶呢？他们的茶道又如何？”

答：“台湾人那一套太造作，我不喜欢，茶叶又卖得贵得要命，违

反了喝茶的精神。”

问：“你喝过的最贵的茶，是什么茶？”

答：“大红袍。认识了些福建茶客，才发现他们真是不惜工本地喝茶。请我的茶叶，在拍卖中叫到了十六万港币，而且只有两百克。”

问：“真的那么好喝吗？”

答：“的确好喝，但是叫我自己买，我是付不出那么高的价钱，我在九龙城的茗香茶庄买的茶，都是中价钱，像普洱，三百块一斤，一斤可以喝一个月，每天花十块钱喝茶，不算过分。一直喝太好的茶，就不能随街坐下来喝普通的茶，人生减少许多乐趣。茶是平民的饮品，我是平民，这一点，我一直没有忘记。”

# 蔡澜自问自答4·关于酒

访问这种事，有时报纸和杂志都来找你，忽然，静了下来，几年没一个电话。后面来接受一个，传媒又一窝蜂拥上前，都是同样的问题，我回答了又回答，已失去新鲜感，所以尽量将答案写了下来，让来访问的人做参考，有些答案，从前的小品文中写过，未免重复，请各位忍耐。

“这篇东西，除了你的生日是何时之外，什么都没说到。”前一阵子一位记者到访，我把稿子交给她时，她这么说。

好。有必要多写几篇。最好分主题，你要问关于吃的，拿这一份去；要问穿的，这里有完全的资料。大家方便，所以今后还会继续预计对方所提的问题做出答复，今后你我见面之前，我先将访问的稿件传真给你，避免互相浪费时间。

不知何时开始，我总给人家一个爱喝酒的印象，这是一个部分，我们就谈酒吧。

问：“你脸红红的，喝了酒吗？”

答：“没有呀。天生就是这一副模样，从前的人，见到我这种人，就恭喜我满面红光；当今，他们劈头一句：你血压高。哈哈哈。”

问：“真的没有毛病？”

答：“一位干电影的朋友转了行，卖保险去，要求我替他买一份。

看在多年同事的分上。我答应了。人生第一次买，不知道像我这个年纪，要彻底地检查身体才能受保，验出来的结果，血压正常，也没有艾滋病。”

问：“胆固醇呢？”

答：“没过高。连尿酸也验过，好在不必自己口试，都没毛病。”

问：“你最喜欢喝的是哪一种酒？白兰地？威士忌、红酒、白酒？”

答：“爱喝酒的人，有酒精的酒都喜欢，最爱喝的酒，是与朋友和家人一齐喝的酒。”

问：“你整天脸红，是不是醒着的时间都喝？”

答：“给人家冤枉得多，就从早上喝将起来，饮早茶时喝土炮籽蒸（农家自酿的米酒），难喝死了，但是虾饺烧卖显得更好吃了。饮茶喝籽蒸最好。”

问：“有些人要到晚上才喝，你有什么看法？”

答：“有一次倪匡兄去新加坡，我妈妈请他吃饭，拿出一瓶白兰地叫他喝，他说他白天不喝酒的，我妈妈说现在巴黎是晚上，你不喝，结果我们大家都喝了。”

问：“大白天喝酒，是不是很堕落？”

答：“能够一大早就喝酒的人，代表他已经是一个可以主宰自己时间的人，是个自由自在的人，是很幸福的。他不必为了要上班，怕上司看到他喝酒而被炒鱿鱼。他也不必担心开会时遭受对方公司的人侧目。

这一定是他争取回来的身份，他已付出了努力的代价，现在是收获期，这是白昼宣饮，哈哈哈哈。白天喝酒，是因为他们想喝就喝，不是因为上了酒瘾才喝，怎样会是堕落？替他高兴还来不及呢。”

问：“你会不会醉酒呢？”

答：“那是被酒喝的人才会做的事，我是喝酒的人。”

问：“什么是喝酒的人？”

答：“喝够即止，是喝酒的人。”

问：“什么叫作喝够即止，能做到吗？”

答：“这是意志力的问题。我的意志力很强，做得到喝到微醉，就不再喝了。”

问：“什么叫醉？请下定义。”

答：“是一种轻飘飘的感觉。有点兴奋，但不骚扰别人。话说多了，但不抢别人的话题。真情流露，略带豪气。十二万年无此乐。叫作醉。”

问：“醉得有暴力倾向，醉得呕吐呢？”

答：“那不叫醉，叫昏迷。”

问：“你有没有昏迷的经验？”

答：“一次。数十年前我哥哥结婚，摆了二十桌酒，客人来敬，我替大哥挡，结果失去知觉，醒来时，像电影的镜头，有两个脸俯视着

我。原来是被抬到新婚夫妇的床上，影响到他们的春宵，真丢脸。从此不再做这种傻事。”

问：“你的老友倪匡和黄霑都已经不喝酒了，你还照喝那么多吗？”

答：“黄霑是因为有痛风不喝的。倪匡说人生什么事都有配额，他的配额用完了。我还好，还是照喝，喝多了一点倒是真的。我不能接受有配额的说法，我相信能小便就能做那件事，看看对方是什么人罢了。”

问：“现在流行喝红酒，你有什么看法？”

答：“太多人知道红酒的价钱，太少人知道红酒的价值。”

问：“我碰不了酒，很羡慕你们这些会喝酒的人，我要怎样才了解你们的欢乐？”

答：“享受自己醉去。”

问：“什么叫自己醉？”

答：“热爱生命，对什么东西都好奇，拼命问。问得多了，了解了，脑中产生大量的吗啡，兴奋了，手舞足蹈了，那就是自己醉，不喝酒也行，又达到另一种境界。”

# 蔡澜自问自答5·关于想做的事

问：“你还有什么想做的事？”

答：“太多了。”

问：“举一个例子？”

答： “以前，作文课要写《我的志愿》，我写了想开间妓院，差点给老师开除。”

问：“你在说笑吧？”

答： “我总是说笑之后，就做了。像做暴暴茶、开餐厅等。我还说过以后我的日语能力，不拍电影的话，大不了举了一面小旗，当导游去。”

问：“还有呢？”

答： “想开间烹调学校。集中外名厨，教导学生。我很明白年轻人不想再读书的痛苦。有兴趣的话，让他们当师傅去。学会包寿司，一个月也有上万到三四万的收入。父母都想让儿女有一技之长，送来这间学校就行。”问：“还有呢？”

答： “要个网址，供应全世界的旅行资料。当然包括最好吃的餐厅，贵贱由人，不过资料要很详细才行。我看到一些网站，上了一次就没有兴趣再看。那就是最蠢不过的事。在我这里，不止找到地址电话，连餐牌都齐全，推荐你点什么菜，叫哪一年份的酒，让上网的人很有自

信地走进世界上任何一间著名的餐厅，不会失礼。”

问：“还有呢？”

答：“还有开一个儿童班。教小孩画画、书法，也可以同时向他们学习失去的童真。”

问：“还有呢？”

答：“你怎么老是只问还有呢？”

问：“除了教儿童，你说的都是吃喝玩乐，有什么较有学术性的愿望？”

答：“吃喝玩乐，才最有学术性。我知道你要问什么，较为枯燥的是不是？也有，我在巴塞罗那住了一年，研究建筑家高迪（Gandi）的作品，收集了很多他的资料，想拍一部电脑动画，关于圣家族教堂，这个教堂再多花一百年功夫，也未必能够完成，我这一生中看不到，只有靠电脑动画来完成它。根据高迪原来的设计图，这座教堂完成时，塔顶有许多探射灯发出五颜六色的光线，照耀全城，塔尖中藏的铜管，能奏出音色特别多的风琴音乐。这时整个巴塞罗那像一座最大的的士高，来了很多嘉宾，用动画把李小龙、玛丽莲·梦露、詹姆斯·迪恩、戴安娜王妃、杨贵妃、李白等人都让他们重新活着，和市民一起狂舞，一定很好看。”

问：“生意呢？有什么生意想做？”

答：“我也在南斯拉夫住过一年多，认识很多高管干部，都很有钱。买了很多钻石给他们的太太，现在打完仗，钻石不能当饭吃，卖了也不可惜。我在日本工作时有一个很信得过的女秘书，嫁了一个钻石鉴

定家，和他合作，我们两人一面玩东欧，一面收购了一些钻石，拿回来卖，也能赚几个钱。”

问：“这主意真古怪。”

答：“不一定是古怪才有生意做。有些现有的资料，等你去发掘，像我们可以到国际发明家版权注册局去，翻开档案，里面会有一些发明，当年太先进了，做起来失败，就那么扔开一边，现在看来，也许是最合时宜的，买版权回来制造，赚个满钵也说不定。”

问：“写作呢？还有什么书想写的？”

答：“当然有啦，我那本《追踪十三妹》只写了上下二册，故事还没讲完。我做十三妹的研究做了十年以上，有很多资料。也把自己的经历过的事遇到的人物写在里面。每一个故事都和十三妹有关联。一直写下去。用六十年代到七十年代的香港做背景，记录这十年的文化，包括音乐、著作、吃的是什么东西、玩的是什么东西。”

问：“那么多的兴趣，要等到什么时候才去做？是不是要等到退休？”

答：“我早已退休了，从很年轻开始已经学会退休。我一直觉得时间不够用，只能在某一段时期，做某件事，什么时候开始，什么时候终结，随缘吧。”

问：“最后要做的呢？”

答：“等到我所有的欲望都消失了，像看到好吃的东西也不想吃，好看的女人也不想和她们睡觉时，我就会去雕刻佛像，我好像说过这件事，我在清迈有一块地，可以建筑一间工作室，到时天天刻佛像，刻后

涂上五颜六色，佛像的脸，像你、像我，不一定是菩萨观音。”

# 目　录

## CONTENTS

金庸序　蔡澜是一个真正潇洒的人
蔡澜先生语录
蔡澜自问自答1·关于吃
蔡澜自问自答2·关于美食
蔡澜自问自答3·关于茶
蔡澜自问自答4·关于酒
蔡澜自问自答5·关于想做的事
第一部分　今天也要好好吃饭
    变成一个懂得欣赏食物的人
    黑泽明的食经
    什么都吃，什么都少吃一点
    吃是一种生活态度：简单之余，要求精
    一种米，养百种人
    一星期不出门，可做七种面食当早餐
    除了面，我最爱的就是米粉了
    心目中最完美的蛋
    十五道家常菜，可当教材
    天天吃面，成为一个面痴
    最喜欢的七种面
    炒饭，最基本最好吃
    最好喝的汤，是家常的美味
    饺子，还是大伙一块包、一块煮、一块吃最好
    尽管吃好了，很满足的

分享粽子，过一个温暖的端午节
到任何地方，先逛菜市场，这是我的习惯
这样吃虾，天下美味也
说说虾米、虾酱、虾膏
十八道《食经》失传菜式
骨髓：吸骨中的髓，美味非凡
吃鱼：和倪匡兄吃的鱼最好吃
蟹满汉
吃羊肉：和陈晓卿在北京吃羊肉
烧烤：年轻人最爱也最原始的烹饪方式
咖喱宴菜单及菜谱
一个人的美食，是另一个人的毒药
甜与咸的结合，千变万化
为下一代埋下一颗美食的种子
用素食来表达对生活的热爱
第二部分　一荤一素，日常的简单富足美好
豆芽
辣椒
菜心
生菜
菠菜
莴苣
紫菜
苦瓜
芦笋
莲藕
豆角

蛋
生
羊
鸡
鸭
鹅
猪肚
火腿
龙虾
蟹
蚝
鱿鱼
鲍鱼
鳜鱼
黄鱼
河鳗
大豆
红豆
番薯
腐乳
榨菜
泡菜
木耳
葱
芫荽
生姜
花椒

胡椒
油
酱油
醋
山楂
蜜瓜
柠檬
香蕉
杧果
樱桃
奇异果
西瓜
附
“死前必吃”清单
最有营养的食物一百种
点心要奔放一点才好吃
倪匡跋　以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢
返回总目录

# 第一部分　今天也要好好吃饭

> 我还是对年轻人充满希望，我相信他们之中，一定有人对自己有要求，对生活的质素有要求，不必跟随别人怎么走。
> 先得提高自己的独立思想，不管别人会不会吃，
> 自己会吃就是了。

# 变成一个懂得欣赏食物的人

有个聚会要我去演讲，指定要一篇讲义，主题说吃。我一向没有稿就上台，正感麻烦。后来想想，也好，作一篇，今后再有人邀请就把稿交上，由旁人去念。

女士们、先生们：

吃，是一种很个人化的行为。什么东西最好吃？妈妈的菜最好吃。这是肯定的。你从小吃过什么？这个印象就深深地烙在你脑里，永远是最好的，也永远是找不回来的。

老家前面有棵树，好大。长大了再回去看，不还是那么高嘛，道理是一样的。当然，目前的食物已是人工培养，也有关系。再怎么难吃也好，东方人去外国旅行，西餐一个礼拜吃下来，也想去一间蹩脚的中菜厅吃碗白饭。洋人来到我们这里，每天鲍参翅肚，最后还是躲在快餐店啃面包。

有时，我们吃的不是食物，是一种习惯，也是一种乡愁。一个人懂不懂得吃，也是天生的。遗传基因决定了他们对吃没有什么兴趣的话，那么一切只是养活他们的饲料。我见过一对夫妇，每天以即食面维生。

喜欢吃东西的人，基本上都有一种好奇心。什么都想试试看，慢慢地就变成一个懂得欣赏食物的人。对食物的喜恶大家都不一样，但是不想吃的东西你试过了没有？好吃，不好吃，试过了之后才有资格判断。没吃过你怎知道不好吃？吃，也是一种学问。这句话太辣，说了，很抽象。

爱看书的人，除了《三国演义》《水浒传》和《红楼梦》，也会接触希腊的神话、拜伦的诗、莎士比亚的戏剧。

我们喜欢吃东西的人，当然也须尝遍亚洲、欧洲和非洲的佳肴。吃的文化，是交朋友最好的武器。你和宁波人谈起蟹糊、黄泥螺、臭冬瓜，他们大为兴奋；你和香港人讲到云吞面，他们一定知道哪一档最好吃；你和台湾人的话题，也离不开蚵仔面线、卤肉饭和贡丸；一提起火腿，西班牙人双手握指，放在嘴边深吻一下，大声叫出：Mmmmm。

顺德人最爱谈吃了。你和他们一聊，不管天南地北，都扯到食物上面，说什么他们妈妈做的鱼皮饺天下最好。政府派了一个干部到顺德去，顺德人和他讲吃，他一提政治，顺德人又说鱼皮饺，最后干部也变成了老饕。全世界的东西都给你尝遍了，哪一种最好吃？笑话。怎么尝得遍？看地图，那么多的小镇，再做三辈子的人也没办法走完。有些菜名，听都没听过。对于这种问题，我多数回答："和女朋友吃的东西最好吃。"

的确，伴侣很重要，心情也影响一切，身体状况更能决定眼前的美食吞不吞得下去。和女朋友吃的最好，绝对不是敷衍。

谈到吃，离不开喝。喝，同样是很个人化的。北方人所好的白酒，二锅头、五粮液之类，那股味道，喝了藏在身体中久久不散。他们说什么白兰地、威士忌都比不上，我就最怕了。洋人爱的餐酒我只懂得一点皮毛，反正好与坏，凭自己的感觉，绝对别去扮专家。一扮，迟早露出马脚。成龙就是喜欢拿名牌酒瓶装劣酒骗人。

应该是绍兴酒最好喝，刚刚从绍兴回来，在街边喝到一瓶八块人民币的"太雕"，远好过什么八年、十年、三十年的。但是最好最好的还是

香港“天香楼”的。好在哪里？好在他们懂得把老的酒和新的酒调配，这种技术内地还学不到，尽管老的绍兴酒他们多得是。我帮过法国最著名的红酒厂厂主去试“天香楼”的“绍兴”，他们喝完惊叹东方也有那么醇的酒，这都是他们从前没喝过之故。

老店能生存下去，一定有它们的道理，西方的一些食材铺子，如果经过了非进去买些东西不可。像米兰的ILSalumaio的香肠和橄榄油，巴黎的Fanchon面包和鹅肝酱，伦敦的Forthum&Mason果酱和红茶，布鲁塞尔Godiva的朱古力，等等。鱼子酱还是伊朗的比俄罗斯的好，因为从抓到一条鲟鱼，要在二十分钟之内打开肚子取出鱼子。上盐，太多了过咸，少了会坏，这种技术，也只剩下伊朗的几位老匠人会做。

但也不一定是最贵的食物最好吃，豆芽炒豆卜，还是很高的境界。意大利人也许会说是一块薄饼。我在那不勒斯也试过，上面什么材料也没有，只是一点番茄酱和芝士，真是好吃得要命。有些东西，还是从最难吃中变为最好吃的，像日本的所谓什么中华料理的韭菜炒猪肝，当年认为是咽不下去的东西，当今到东京，常去找来吃。

我喜欢吃，但嘴绝不刁。如果走多几步可以找到更好的，我当然肯花这些工夫。附近有家藐视客人胃口的快餐店，那么我宁愿这一顿不吃，也饿不死我。

你真会吃东西！友人说。不，我不懂得吃，我只会比较。有些餐厅老板逼我赞美他们的食物，我只能说：“我吃过更好的。”但是，我所谓的“更好”，真正的老饕看在眼里，笑我旁若无人也。

谢谢大家。

# 黑泽明的食经

最近重看黑泽明导演的《用心棒》和《椿三十郎》，每件小道具都能细嚼欣赏，打斗场面又那么精彩，艺术性和商业性竟然能够如此糅合，实在令人佩服。若对黑泽明的生平想知道更多，在一本叫Saral的双周刊中有一篇讲他的饮食习惯的，值得一读。

黑泽明的食桌，像他的战争场面一样，非常壮观，什么都吃。他自认为不是美食家，是个大食汉。与其人家叫他美食家，他说不如称他为健啖者。导演《椿三十郎》时，在外景地拍了一张黑白照片，休息时啃饭团。这饭团是他自己做的，把饭捏圆后炸了淋点酱油，加几片萝卜泡菜，是他的典型中餐。

黑泽明是一日四食主义者，过了八十岁，他还说："早餐，是身体的营养；夜宵，是精神的营养。"

黑泽明有牛油瘾，麦片中也加牛油。其他的有蔬菜汁和加奶咖啡。

黑泽明不喜欢吃蔬菜，说怎么咬都咬不烂，要家人用搅拌机把胡萝卜、芹菜、高丽菜打成汁才肯喝。

黑泽明喜欢吃牛肉，是出了名的。传说中，整组工作人员都有牛肉吃，每天的牛肉费用要一百万日元，黑泽明爱吃淌着血的牛肉，而且一天要吃一公斤以上的牛肉。

也不是每天让工作人员吃掉价值一百万日元的肉，不过黑泽明组的确是吃得好。他说过："尽量让大家酒足饭饱，不然怎么有精神拍戏？"

时常在家里请朋友和同事，每次他都亲自下厨。他不动手，但指挥

老婆和女儿怎么做，像拍戏一样。

“我做烩牛尾最拿手，烩牛舌也不错，薯仔和胡萝卜不切块，整个放进锅煮，加点盐就是。我的煮法，单靠一个‘勇’字。”黑泽明说。

亲朋好友回家了，黑泽明一个人看书、绘画、写作，深夜是他学习的时间，肚子饿了，当然要吃东西，所以消夜是精神的营养那句话由此得来。这时他不吵醒家人，自己进厨房炮制炒饭、炸饭团、茶泡饭等。最爱吃的还是咸肉三明治，用犹太人的咸肉，一片又一片叠起来，加生菜和芝士，厚得像一本字典，夹着多士面吃。再喝酒，一生爱的威士忌，黑白牌，但不是普通的，喝该公司最高级的Royal Household。

作曲家池边晋一郎到他家里，黑泽明问他要喝什么。他回答说喝啤酒好了，黑泽明生气地说：“喝什么啤酒？啤酒根本不是酒！”

至于在餐厅吃饭，黑泽明喜欢的一家，是京都开了百多年的老店“大市”，用个砂锅烧红了，下山瑞和清酒煮，分量不多，一客要两万两千日元，黑泽每次要吃几锅才过瘾。我也常到这家人去，味道的确好得出奇，介绍了多位友人，都赞美不已。

另一家是在横滨元町的“默林”，刺身非用当天钓到的鱼做不可，烤的一大块牛肉也是绝品，门牌是黑泽明写的，他的葬礼那天，老板还亲自送了一尾鱼到灵前拜祭。

一九九五年，黑泽明跌倒，腰椎折断，但照样吃得多。一九九八年去世，最后那餐吃的是金枪鱼腩、贝柱和海胆刺身、白饭，当然少不了他最喜欢的牛肉佃煮。

对于鸡蛋，还有些趣事。二十世纪六十年代中，黑泽明还是不太爱

吃鸡蛋，但身体检查之后，医生劝他别多吃，他忽然爱吃起来，一天几个，照吃不误。黑泽明说：“担心更是身体的毒害；想吃什么，就吃什么，长寿之道也。”

黑泽明活到八十八岁，由此证明他说得没错。

# 什么都吃，什么都少吃一点

口味跟着年龄变化，是必然的事，年轻时好奇心重大，非试尽天下美味不罢休。回顾一下，天下之大，怎能都给你吃尽？能吃出一个大概，已是万幸之幸。

回归平淡也是必然，消化力始终没从前的强，当今只要一碗白饭，淋上猪油和酱油，已非常之满足。当然，有锅红烧猪肉更好。

宴会中摆满一桌子的菜，已引诱不了我，只是“浅尝”而已。浅尝这两个字说起来简单，但要有很强大的自制力才能做到，而今只是沾上边毛。

和一切烦恼一样，把问题弄得越简单越好，一切答案缩小至加和减，像计算机的选择，更能吃出滋味来，我已很了解所谓的一汁一菜的道理，一碗汤一碗白饭，还有一碟泡菜，其他佳肴，用来送酒，这吃一点，那吃一点，也就是浅尝了。

吃中餐、日本韩国料理，浅尝是简单的，但一遇到西餐，就比较难了，故近年来也少光顾，西欧旅行时总得吃，我不会找中国餐馆，西餐也只是浅尝。

西餐怎么浅尝呢？全靠自制，到了法国，再也不去什么所谓精致菜Fine Dining的三星级餐厅，找一家Bistro好了，想吃什么菜或肉，叫个一两道就是。

如果不得已时，我先向餐厅声明：“我要赶飞机，只剩下一个半小时时间，可否？”老朋友开的食肆，总能答应我的要求。没有这个赶飞

机的理由，一般的餐厅都会说：“先生，我们不是麦当劳。”

当今最怕的就是三四个小时以上的一餐，大多数菜又是以前吃过，也没什么惊艳的了。依照洋人的传统去吃的话，等个半天，先来一盘面包，烧得也真香，一饿了就猛啃，主菜还没上已经肚饱，如果遇上长途飞行和时差，已昏昏欲睡，倒头在餐桌上。

已不欣赏西方厨子在碟上乱刷作画，也讨厌他们那种用小钳子把花叶逐一摆上，更不喜欢他们把一道简单的鱼或肉，这儿加一些酱，那儿撒些芝士，再将一大瓶西红柿汁淋上去的作风。

但这不表示我完全抗拒西餐，偶尔还会想念那一大块几乎全生的牛扒，也要吃他们的海鲜面或蘑菇饭。

全餐也有例外，像韩国宫廷宴那种全餐，我是喜欢的，吃久一点也不要紧，他们上菜的速度是快的。日本温泉旅馆的，全部一二三都拿出来，更妙。

目前高级日本料理的Omakase在香港大行其道，那是为了计算成本和平均收费而设，叫作“厨师发办”，我最不喜欢这种制度，为什么不可以要吃什么叫什么，那多自由！当今的寿司店多数很小，只做十人以下的生意，也最多做个两轮，他们得把价钱提高，才能有盈利，你一客多少，我就要卖更贵一点，才与众不同，当今的每客五千以上，酒水还不算呢，吃金子吗？我认为最没趣了。

像寿司之神的，一客几十件，每一件都捏着饭，非塞到你全身暴胀不可，也不是我喜欢的。吃寿司，我只爱“御好Okonomiyaki”，爱什么点什么，捏着饭的可以在临饱之前来一两块。

很多朋友看我吃饭，都说这个人根本就不吃东西，这也没错，那是我一向养成的习惯，年轻时穷，喝酒要喝醉的话，空腹最佳，最快醉。但说我完全不吃是不对的，我不喜欢当然吃不多，遇到自己爱吃的，也吃多几口，不过这种情形越来越少。

从前，大醉之后，回家倒头就睡，但随着年龄渐长，酒少喝了，入眠就不容易了，常会因饥饿而半夜惊醒。旅行的时候就觉得烦，所以在宴会上虽不太吃东西，但是最后的炒饭、汤面、饺子等，都会多少吃些。如果当场实在吃不下去，就请侍者替我打包，回酒店房，能够即刻睡的话就不吃，腹饥而醒时再一碗当消夜，东西冷了没有问题，我一向习惯吃冷的。

在外国旅行时，叫人家让我把面包带回去也显得寒酸，那怎么办？通常我在逛当地的菜市场时，总会买一些火腿、芝士之类的，如果有烟熏鳗鱼更妙，一大包买回去放在房间冰箱，随时拿出来送酒或充饥。

行李中总有一两个杯面，取出随身带着可以扭转插上的双节筷子吃。如果忘记带杯面，便会在空余时间跑去便利店，什么榨菜、香肠、沙丁鱼罐头之类的买一大堆准备应付，用不上的话，送给司机。

在内地工作时，一出门堵车就要花上一两个小时，只有推掉应酬，在房间内请同事们打开当地餐厅APP叫外卖，来一大桌东西，浅尝数口，自得其乐，妙哉妙哉。

从此，好吃的小贩食物一件件消失。你去找，还是有的，却是有其形而无其味，吃什么都是一口像发泡胶的东西，加上一口味精水。

因为大家不要求，没有了要求，就没有供应，美食是绝对存在不下去了，剩下的只是浮华的鲍参翅肚，这些食材，也慢慢地被吃到绝种。

你会吃，你去提倡呀，你去保留呀，友人说。没有用的，大趋势，扭转不过来。外国人有句话，打不过，就去参加他们吧，我看今后，也只有往快餐这条路去走了。

但是，尽管有糊口求生的，也可以吃得优雅。

我还是对年轻人充满希望，我相信他们之中，一定有人对自己有要求，对生活的质素有要求，不必跟随别人怎么走。

先得提高自己的独立思想，不管别人会不会吃，自己会吃就是了。但是，鲥鱼、黄鱼等已经一种种绝灭，那也不要紧，就像我在印度的山上，一个老太婆每天煮鸡给我吃。我吃厌了，问她有没有鱼，她说没有，鱼是什么？啊，你不知道鱼是什么，我画一条给你看看，老太婆看了，说，啊，这就是鱼？样子好怪。

我骄傲地说：“你没有吃过鱼，好可惜呀！”

“我没有吃过，又有什么可惜呢？”老太婆回答。

是的，年轻人说，我没有吃过鲥鱼，我没有吃过黄鱼，又有什么可惜呢？我在短短的几十年生涯中，已看到食材一种种消失，忽然之间，

就完全不见了，小时候吃的味道也一样，再也找不回来。

为什么？理由非常之简单，年轻人没有试过，不知道是怎么一回事，不见就不见，不是他们关心的事，只要有游戏机打，吃什么都不重要。

城市生活的富裕，令到子女不必像父母那么拼命，他们对食物不担忧，也不必考虑有没有地方住，反正爸妈会留下来，干什么那么辛苦？

连街边小贩的生活也逐渐改变，有了储蓄，就想到退休。说实在的，每天干活，一天十几小时，脚也发生毛病，忽然有一批新移民涌了进来，他们也要找点事做，啊，就把摊子卖给他们吧！

你卖给我，我不会做呀！容易，容易，煮煮面罢了，又不是什么新科技，你不会做，我教你好了，三天就学会，不相信你试试看。

试了，果然懂得怎么做，真聪明，我早就告诉你很容易嘛，你自己学会了，可以自己去赚。

基本上的东西是不会绝灭的，一碗好的白米饭，一碗拉得好的面，总在那里。

今后的食物，只会越来越简单，但是，我们总得要求吃得好、吃得精。什么地方的菜最好，什么地方的面最好，一种种去追求，一种种去比较，一比较就知道什么地方的最好。

满汉全席已经消失，西方帝皇式的盛宴也不会再存在，大家都往简单的和方便的路去走，也许今后会有人将之重现，但不吃已久，也不知道怎么去欣赏了，年轻人的味觉正在退化，但是我希望年轻人对生活的热情不消失。

回到基本吧，一碗白饭，淋上香喷喷的猪油，是多么美味！

什么？猪油，一听到已经吓破了胆！

但是，医学上、科学上，都已证明猪油比植物油健康了呀，怕什么呢？你们怕，是因为你们没有洗过碗，一洗碗就知道了，猪油的一冲热水就干干净净，植物油的，洗破了手皮，也是油腻腻的。

已经用洗碗机了，有些人这么骂我，但我说的是一种精神，猪油是好吃的，猪油是香的，像我早已说过几十次、几万遍一样。

也像我说的，三文鱼刺身别去吃，有虫的，大家不相信，现在吃出了毛病，又怪谁呢。

我们年纪大了，吃的东西越来越简单，所以有变成主食控这个讲法，其后，年轻人也是主食控，不过他们的主食变成火锅而已。

穷凶极恶地吃，这个年代总会过去的，花无百日红，经济也不会一直好下去，总有衰弱的日子会来到，等到这么一天，大家都得迫自己去吃简单的白米饭，去吃一碗面条。在这种时候没有来到之前，我们做好准备吧，至少，心理上，我们要学会节制了。

简单之余，要求精。炊饭的时间得控制得准，米饭一粒粒煮得亮晶晶的，面条要有弹力，要有面的味道。

吃，是一种生活态度、一种热情，其他的可以消失，但是热情不可以消失。

# 一种米，养百种人

在法国南部旅行，每一顿都是佳肴，但吃了三天，就想念中国菜，其实也不一定是咕噜肉或鱼虾蟹，主要的还是要吃白饭。

意大利好友来港，我带他到最好的食肆，尝遍广东、潮州、上海菜，几餐下来，他问：“有没有面包？”“中餐厅哪来的面包？”我大骂。他委屈地回道：“其实有牛油也行。”

刚好是家新加坡餐厅，有牛油炒蟹，就从厨房拿了一些，此君把牛油放在白饭上，来杯很烫的滚水冲下去，待牛油熔了，捞着来吃，这是意大利人做饭的方法，也只有让他胡来了！

一种米，养百种人，这句话说得一点也没错，况且世上的米，不下百种。我们最常吃的是丝苗，来自泰国或澳洲，看样子，瘦瘦长长，的确有吃了不长肉的感觉，怕肥的人最放心；日本米不同，它肥肥胖胖，黏性又重，所以日本人吃饭不是从碗中扒，而是用筷子夹进口，女性又爱又恨，爱的是它很香很好吃，恨的是吃肥人。

香港的饮食，受日本料理的影响已是极深，就连米，也要吃日本的，我们的旅行团一到日本乡下的超级市场，首先冲到卖米的部门，回头问我：“那么多种，哪一样最好？”价钱不在他们的考虑之中，反正会比在铜锣湾崇光百货买便宜，我总是回答：“新潟县的越光，而且要鱼沼地区生产的，有信用。”

但是鱼沼米还不是最好，最好的买不到，那是在神户吃三田牛时，友人蕨野自己种的米。他很懂得浪费，把稻种得很疏，风一吹，蛀米虫就飘落入水田中，如果贪心，种得很密的话，那么蛀虫会一棵传一棵。

种出的米，表面要磨得深，才会好看。这一来，米就不香了，他的米只要略磨，所以特别好吃。向他要了一点，带回家，怎么炊都炊不香，后来才发现家政助理新买了一个电饭煲，炊不好日本米。

不过这一切都是太过奢侈。从前在日本过着苦行僧式的生活时，连日本米也不舍得吃，一群穷学生买的是所谓的“外米（Gaimai）”，那是由缅甸输入的米，有些断掉了只剩半粒。那么粗糙的米，日本人只用来当成饲料，我们都成为“畜生”，但当年是半工半读的，也没什么好抱怨的。念完书后到台湾地区工作，吃的也是这种粗糙的米，他们叫作“在来米”，不知出自何典。哪有什么蓬莱米可吃？

蓬莱米是日据时代改良的品种，在台湾地区经济起飞，成为“四小龙”时，才流行起来。口感像日本米，如果你是台湾人当然觉得比日本米好吃。

我试过的蓬莱米之中，最好吃的是来自一个叫雾社的地区，那里的松林部落土著种的米，真是极品，但怎么和日本米比较呢？可以说是不同，各有各的好吃。

始终，我对泰国香米情有独钟，爱的是那种幽幽的兰花香气，是别的米所没有的。这种米在越南也可以找到，一般米一年只有一次收成，越南种的有四次之多，但一经战乱，反过来要从泰国输入，人间悲剧也。

欧洲国家之中，英国人不懂得欣赏米饭，只加了牛奶和糖当甜品，法国人也只当配菜，吃得最多的是西班牙人和意大利人，前者的大锅海鲜饭（Paella）闻名于世；后者的调味饭（Risotto）混了大量的芝士，由生米煮成熟，但也只是半生，说这才有口感Al Dente（硬一点），其

中加了野菌的最好吃。

意大利人也吃米，是从《粒粒皆辛苦》（*Bitter Rice*）一片中得知，但那时候的观众，只对女主角肖瓦娜·曼加诺（Silvana Mangano）的大胸部感兴趣，我曾前往该产米区玩过，发现当地人有种饭，是把米塞进鲤鱼肚子里做出来的，和顺德人的鲤鱼蒸饭异曲同工，非常美味。意大利人还有一道鲜为人知的蜜瓜米饭，也很特别。

亚洲人都吃米，印度人吃得最多，他们的羊肉焗饭做得最好，用的是野米，非常长，有丝苗的两倍，炒得半生熟，混入香料泡过的羊肉块，放进一个银盅，上面铺面皮放进烤炉焗，香味才不会散。到正宗的印度餐厅，非试这道菜不可，若嫌羊膻，也有鸡的，但已没那么好吃了。

马来人的椰浆饭也很独特，是第一流的早餐。另有一种把饭包扎在椰叶中，压缩出来的饭，吃沙嗲（南洋风味的烤肉串）的时候会同时上桌，也是传统的饮食文化。

新加坡人的海南鸡饭，用鸡油炊熟，虽香，但也得靠又稠又浓的海南酱油才行。

至于中国，简单的一碗鸡蛋炒饭，又是天下美味。不过吃饭，总得花时间去炊，不如用面粉团贴上烤炉壁即刻做出饼来方便。

但大家是否发现，人一吃饭，就变得矮小呢？中国人的子女一去到国外，喝牛奶吃面包，人就高大起来。日本人从前也矮小，改成吃面包习惯后才长高。印度尼西亚女佣都很矮小，如果她们吃面包，一定会长高得多。

吃饭的人，应该是有闲阶级的人，比西方人来得优雅。高与矮，已不是重要的了。

# 一星期不出门，可做七种面食当早餐

热爱生命的人，一定早起，像小鸟一样，他们得到的报酬，是一顿又好吃又丰富的早餐。

什么叫好？很主观化。你小时候吃过什么，什么就是最好。豆浆油条非我所好，只能偶尔食之。因为我是南方人，粥也不是我爱吃的。我的奶妈从小告诉我："要吃，就吃饭，粥是吃不饱的。"奶妈在农村长大，当年很少吃过一顿饱饭。从此，我对早餐的印象，一定要有个"饱"字。

后来，干电影工作，和大队一起出外景，如果早餐吃不饱，到了十一点钟整个人已饿昏，更养成习惯，早餐是我生命中最重要的一餐。

进食时，很多人不喜欢和我搭台坐，我叫的食物太多，引起他们侧目之故，一个我心目中的早餐包括八种点心：虾饺、烧卖、鸡杂、萝卜糕、肠粉、鲮鱼球、粉粿、叉烧包和一盅排骨饭，一个人吃个精光。偶尔来四两开蒸，时常连灌两壶浓普洱。

在香港，从前早餐的选择极多，人生改善后，大家迟起身，可去的地方愈来愈少。代表性的有中环的"陆羽茶室"，永远有那么高的水平，一直是那么贵；上环的"生记"粥，材料的搭配变化无穷，不像吃粥，像一顿大菜，价钱很合理。

九龙城街市的三楼，可从每个摊子各叫一些，再从其他地方斩些刚烤好的烧肉和刚煮好的盅饭。友人吃过，都说不是早餐，是食物的饮宴。

把香港当中心点，画个圆圈，距离两小时的有广州，“白天鹅酒店”的饮茶一流，做的烧卖可以看到一粒粒的肉，不是机器磨出来的。台北的，则是街道的切仔面。

远一点距离四小时的，在新加坡可以吃到马来人做的椰浆饭（Nasi Lemak），非常可口。吉隆坡附近巴里小镇的肉骨茶，吃了一次，从此上瘾。

日本人典型的早餐也吃白饭，一片烧鲑鱼，一碗味呛汤，并不丰富。宁愿跑去二十四小时营业的“吉野家”吃一大碗牛肉丼（日式菜肴，以牛肉、米饭酱油、味啉、酒、糖为主材的菜肴名）。在东京的筑地鱼市场可吃到“井上”的拉面和“大寿”的鱼生。小店里老人家在喝酒，一看表，大清晨五点多，我问道：“喂，老头，你一大早就喝酒？”他瞄了我一眼：“喂，年轻的，你要到晚上才喝酒？”生活时段不同，习惯各异。我的早餐，是他的晚饭。

爱喝酒的人，在韩国吃早餐最幸福，他们有一种叫“解肠汁”的，把猪内脏熬足七八个小时，加进白饭拌着吃，宿醉即刻被它医好。还有一种奶白色的叫“雪浓汤”，天冷时特别暖胃。

再把圆圈画大，在欧洲最乏味的莫过于酒店供应的“内地早餐”了，一个面包，一杯茶或咖啡，就此而已，冲出去吧！到了菜市场，一定找到异国情怀。

问酒店的服务部拿了当地菜市场的地址，跳上的士，目的地到达。在布达佩斯的菜市场里，可买到一条巨大的香肠，小贩摊子上单单芥末就有十多种选择，用报纸包起，一面散步一面吃，还可以买一个又大又甜的灯笼椒当水果，加起来才一美金。

纽约的“富尔顿”菜市场中卖着刚炸好的鲜虾，绝对不逊日本人的天妇罗，比吃什么“美国早餐”好得多。和“内地早餐”的不同，只是加了一个炒蛋，最无吃头。当然，纽约像欧洲，不是美国，所以才有此种享受。卖的地方只有炒蛋和面包，宁愿躲在酒店房吃一碗方便面。

回到家里，因为我是个面痴，如果一星期不出门，可做七种面食当早餐。星期一，最普通的云吞面，前一天买了几团银丝蛋面，再来几张云吞皮，自己选料包好云吞，渌面吃，再用菜心灼一碟蚝油菜蔻。

星期二，福建炒面，用粗黄的油面来炒，加大量上汤煨，一面炒一面撒大地鱼粉末，添黑色酱油。

星期三，干烧伊面，伊面先出水，备用，炒个你自己喜欢吃的小菜，但要留下很多菜汁，让伊面吸取。

星期四，猪手捞面，前一个晚上红烧了一锅猪手，最好熬至皮和肉差那么一点点就要脱骨的程度，再用大量浓汁来捞面条。

星期五，泰式街边“玛面”，买泰国细面条渌好，加各种配料，鱼饼片、鱼蛋、叉烧、炸云吞、肉碎，淋上大量的鱼露和指天椒碎食之。

星期六，简单一点来个虾酱面，用黑面酱爆香肉碎，黄瓜切条拌之，一面吃面一面咬大葱。

礼拜天，把冰箱中吃剩的原料，通通像吃火锅一样放进锅中灼熟，加入面条。

印象最深的早餐之一，是汕头“金海湾酒店”为我安排的，到菜市场买潮州人送粥的小点咸酸甜，一共一百种，放满整张桌子，看到时已哇哇大叫。

之二，在云南昆明的酒店里，摆一长桌，上面都是菜市场买到的当天早上刚刚采下的各种野菇，用山瑞鳖熬成汤底，菇类即灼即食，最后那碗汤香甜到极点。

## 除了面，我最爱的就是米粉了

除了面，我最爱的就是米粉了。米粉基本上用米浆制作，有种种的形态，不可混淆。很粗的叫米线，也有掺了粟粉的越南米线，称之为“檬”，有点像香港人做的濑粉。更细的是台湾地区米粉，比内地米粉还要幼细；只有它三分之一粗的，是台湾地区新竹县产的米粉。而天下最细的是掺了面粉的面线，比头发粗了一点罢了。我们要谈的，集中于内地米粉和台湾米粉。

米粉制作过程相当繁复，古法是先把优质米洗净后泡数小时，待米粒膨胀并软化，放入石磨中用手磨出米浆来。装入布袋，把米浆中的水分压干，就可以拿去蒸了。

只蒸五成熟，取出扭捏成米团，压扁，拉条。只有最熟手的工人可以拉出最幼细的米条，即入开水中煮，再过冷河，以免粉条粘黏。最后晒干之前，拆成一撮撮，用筷子夹起，对折平铺在竹筛上，日晒而成。

要做出好的米粉不易，完全靠厂家的经验和信用，产品幼细，在煮熟后也不折断，进口有咬头，太硬或太软都是次货，而颜色带点微黄，要是全为洁洁白白的米粉，那么一定是经过漂白，不知下了什么化学物质，千万别碰。

多年前，还能在“裕华百货”的地下食品部买到新鲜运来的东莞米粉，拿来煮汤，最为好吃。当今的已多是干货了。菜市场中的面档，也能买到本地制作的新鲜粗米粉，大多数是供应给越南或泰国餐馆的。

到了高级一点的杂货店，像九龙城的“新三阳”，就能买到各种干米粉。最多人光顾的是“孔雀牌”东莞米粉和“双雀牌”江门排粉，都属于较

粗的内地米粉，茶餐厅所煮的汤米，都用这两种牌子的货，它们易断，味道不是太坏，也并不给人惊为天人的感觉。

质地较韧的有“天鹅牌”，它煮熟后不必过冷河，即可进食，米质也较佳，为泰国制造，“超力”总代理。“超力”自己也生产米粉，若嫌麻烦，要吃即食包装的银丝米粉，最有信用。

众多的米粉之中，我最爱吃的是台湾地区的米粉，也有多种选择。大集团“新东阳”生产的，还有“虎牌”的新竹米粉等，因为台湾米粉价贵，当今内地在福建也大量生产新竹米粉，只卖五分之一的价钱。

长年的选择和试食之下，我发现新竹米粉之中，最好吃的是“双龙牌”，由新华米粉厂制作。

新竹米粉不必煮太久，和方便面的时间差不多就能进食，也不必过冷河。家里有剩菜剩汤，翌日加热水，把新竹米粉放进去滚一滚，就是一样很好的早餐。

米粉和肥猪肉的配合极佳，它能吸收油质。买一罐默林牌的红烧扣肉罐头，煮成汤，下米粉，亦简易。下一点功夫，炆只猪脚煮米粉，是台湾人生日必吃的，我也依足这个传统，在那一天煮碗猪脚米粉，为自己庆祝一下。

说到炒，台湾人的炒米粉可说天下第一了，做法说简单也简单，说难亦难，台湾人娶媳妇，首先叫她炒个米粉判手艺，好坏有天渊之别。配料丰俭由人，最平凡的是只加些豆芽，台湾地区叫的高丽菜，香港人的椰菜，就可以炒出素米粉来。豪华的可要用虾米、猪肉、黑木耳、鸡蛋、葱和冬菇等，也不是太贵的食材，切丝后备用。

炒时下猪油，爆香蒜蓉。米粉先浸它十分钟，捞起下锅。左手抓镬铲，右手抓筷子，迅速地一面翻炒一面搅，才不至于粘底变焦。太干时，即刻煨浸了虾米的水，当成上汤，炒至半熟，把米粉拨开，留出中间的空位，再下猪油和蒜，爆香上述配料。这时全部混在一起炒，最后下酱油调味，大功告成。

一碟好的炒米粉，吃过毕生难忘。

下些味精，无可厚非，但如果你对它敏感，就可炒南瓜米粉。南瓜带甜，先切成幼丝，炒至半糊，再下米粉混拌。要豪华，加点新鲜蛤蜊肉。台湾地区南部的人炒南瓜米线，最为拿手。

香港茶餐厅中也有炒米粉这一道菜，但没多少家做得好，九龙城街市三楼熟食档中的“乐园”，炒的米粉材料中有午餐肉、鸡蛋、菜心和肉丝及雪里蕻，非常精彩，我自己不做早餐时就去点来吃。

我们熟悉的星洲炒米，只是下了一些咖喱粉，就冒称南洋食品，其实它已成为香港菜了，有独特的风格。

在星马吃到的炒米粉，多数是海南师傅传下的手艺。先下油，把泡开的米粉煎至半焦，再炒鱿鱼、肉片、虾和豆芽，下点粉把菜汁煮浓，再淋在米粉上面，上桌时等芡汁浸湿了米粉再吃。记忆中，他们用的米粉也很细，不是内地货，当年又不从新竹进口，南洋应有一些很好的米粉厂供应。

如果你也爱吃米粉，那么试试自己做吧。煮也好炒也好，失败几次就成为高手。也不一定依足传统，可按照煮面或意大利粉的方法去尝试。米粉只是一种最普遍的食材，能不能成为佳肴，全靠你自己的要求。

# 心目中最完美的蛋

我这一生之中，最爱吃的，除了豆芽，就是蛋了。一直在追求一个完美的蛋。

但是，我怕蛋黄。这有原因，小时生日，妈妈烚熟了一个鸡蛋，用红纸浸了水把外壳染红，是祝贺的传统。当年有一个蛋吃，已是最高享受。我吃了蛋白，刚要吃蛋黄时，警报响起，日本人来轰炸，双亲急着拉我去防空壕，我不舍得丢下那颗蛋黄，一手抓来吞进喉咙，噎住了，差点儿呛死，所以长大后看到蛋黄，怕怕。

只要不见原形便不要紧，打烂的蛋黄，我一点也不介意，照食之，像炒蛋。说到炒蛋，我们蔡家的做法如下：用一个大铁镬，下油，等到油热得生烟，就把发好的蛋倒进去。事前打蛋时已加了胡椒粉，在炒的时候已没有时间撒了。鸡蛋一下油镬，即搅之，滴几滴鱼露，就要把整个镬提高，离开火焰，不然即老。不必怕蛋还未炒熟，因为铁镬的余热会完成这件工作，这时炒熟的蛋，香味喷出，不必用其他配料。

蔡家蛋粥也不赖，先滚了水，撒下一把洗净的虾米熬个汤底，然后将一碗冷饭放下去煮，这时加配料，如鱼片、培根片、猪肉片。猪颈肉丝代之亦可，或者冰箱里有什么是什么。将芥蓝切丝，丢入粥中，最后加三个蛋，搅成糊状，即成。上桌前滴鱼露、撒胡椒、添天津冬菜，最后加炸香的干红葱片或干蒜蓉。

有时煎一个简单的荷包蛋，也见功力。和成龙一块儿在西班牙拍戏时，他说他会煎蛋。下油之后，即刻放蛋，马上知道他做的一定不好吃。油未热就下蛋，蛋白一定又硬又老。

煎荷包蛋，功夫愈细愈好。泰国街边小贩用炭炉慢慢煎，煎得蛋白四周发着带焦的小泡，最香了。生活节奏快的都市，都做不到。香港有家叫“三元楼”的，自己农场养鸡生蛋，专选双仁的大蛋来煎，也很没特色。

成龙的父亲做的茶叶蛋是一流的，他一煮一大锅，至少有四五十粒，才够我们一群饿鬼吃。茶叶、香料都下得足，酒是用XO白兰地，以本伤人。我学了他那一套，到非洲拍饮食电视节目时，当场表演，用的是巨大的鸵鸟蛋，敲碎的蛋壳造成的花纹，像一个花瓶。

到外国旅行，酒店的早餐也少不了蛋，但是多数是无味的。饲养鸡，本来一天生一个蛋，但急功近利，把鸡也给骗了。开了灯当白天，关了当晚上，六小时各一次，一天当两天，让鸡生二次，你说怎会好吃？不管他们的炒蛋或奄列，味道都淡出鸟来。解决办法，唯有自备一包小酱油，吃外卖寿司配上的那一种，滴上几滴，尚能入喉。更好的，是带一瓶小瓶的生抽，台湾地区制造的民生牌壶底油精为上选，它带甜味，任何劣等鸡蛋都能变成绝顶美食。

走地鸡的新鲜鸡蛋已罕见，小时听到鸡咯咯一叫，妈妈就把蛋拾起来送到我手中，摸起来还是温暖的，敲一个小洞吸噬之。现在想起，那股味道有点恐怖，当年怎么吃得那么津津有味？因为穷吧。

穷也有穷的乐趣。热腾腾的白饭，淋上猪油，打一个生鸡蛋，也是绝品。但当今生鸡蛋不知有没有细菌，看日本人早餐时还是用这种吃法，有点心寒。

鹌鹑蛋虽说胆固醇最高，也好吃，香港“陆羽茶室”做的点心鹌鹑蛋烧卖，很美味。鸽子蛋煮熟之后蛋白呈半透明，味道也特别好。

由鸭蛋变化出来的咸蛋，要吃就吃蛋黄流出油的那种。我虽然不喜蛋黄，但咸蛋的能接受。放进月饼里，又甜又咸，很难顶，留给别人吃吧。至于皮蛋，则非糖心不可。香港镛记的皮蛋，个个糖心，配上甜酸姜片，一流也。

上海人吃熏蛋，蛋白硬，蛋黄还是流质。我不太爱吃，只取蛋白时，蛋黄黏住，感觉不好。台湾人的铁蛋，让年轻人去吃，我咬不动。不过他们做的卤蛋简直是绝了。吃卤肉饭、担仔面时没有那半边卤蛋，逊色得多。

鱼翅不稀奇，桂花翅倒是百食不厌，无他，有鸡蛋嘛。炒桂花翅却不如吃假翅的粉丝。蔡家桂花翅的秘方是把豆芽浸在盐水里，要浸个半小时以上。下猪油，炒豆芽，兜两下，只有五成熟就要离镬。这时把拆好的螃蟹肉、发过的江瑶柱和粉丝炒一炒，打鸡蛋进去，蘸酒、鱼露，再倒入芽菜，即上桌，又是一道好菜，但并非完美。

去南部里昂，找到法国当代最著名的厨师保罗·博古斯，要他表演烧菜拍电视。他已七老八十，久未下厨，向我说："看老友分上，今天破例。好吧，你要我煮什么？""替我弄一个完美的蛋。"我说。保罗抓抓头皮说："从来没有人这么要求过我。"

说完，他在架子上拿了一个平底的瓷碟，不大，放咖啡杯的那种。滴上几滴橄榄油，用一个铁夹子夹着碟，放在火炉上烤，等油热了才下蛋，这一点中西一样。打开蛋壳，分蛋黄和蛋白，蛋黄先下入碟中，略熟，再下蛋白。撒点盐，撒点西洋芫荽碎，把碟子从火炉中拿开，即成。

保罗解释："蛋黄难熟，蛋白易熟，看熟到什么程度，就可以离火

了。鸡蛋生熟的喜好，世界上每一个人都不同，只有用这个方法，才能弄出你心目中最完美的蛋。”

# 十五道家常菜，可当教材

在我的电视节目中，介绍过不少餐厅，贵的也有，便宜的也有，但都美味。

“你试过那么多，哪一间最好？”女主持问。“最好，”我说，“当然是妈妈烧的。”所以在最后一集的《蔡澜品味》中，我将访问四个家庭，让主妇为我们做几个家常菜，给不入厨的未婚女子做做参考，以这些数据，学习照顾她们的下一代。即使有家政助理，偶尔自己烧一烧，也会得到家人的赞许。

首先，我们会去上海友人的家，他妈妈将示范最基本、最传统的上海小菜：烤麸。烤麸看起来容易，其实大有学问。扮相极为重要，第一眼要是看到那些麸是刀切的，一定不及格。烤麸的麸，非手掰不可。

葱烤鲫鱼也是媳妇的招牌菜，由怎么选葱开始教起。如果鲫鱼有春当然更好，但无子时也能做出佳肴。可以热吃，也可以从冰箱拿出来，吃鲫鱼汁冻，甚为美味。

友人的妈妈说有朋自远方来，不可只吃这些小菜，要另外表演红烧元蹄、虾脑豆腐和甜品酒酿丸子，当然乐意。

福建家庭做的，当然有他们的拿手好戏：包薄饼。可不能小看，至少得两三天准备，把蔬菜炒了又炒。各种配料，当中不能缺少的是虎苔，那是一种味道极为鲜美的紫菜。除了做法，还得教吃法。最古老的，是包薄饼时留下一个口，把蔬菜中的汤汁倒入。这一点，鲜为人知。吃完薄饼，在传统上得配白粥。

从白粥接到潮州家庭的糜，和各类配糜的小菜。潮州人认为咸酸菜和韩国人的金渍一样重要，外面买固然方便，但自己动手，又怎么做呢？教大家腌咸酸菜和榄菜。

又买虾毛回来，以盐水煮熟，成为鱼饭。做到兴起，来一道蚝烙，此菜家家制法不同，友人母亲做的是不下蛋的。我要求最爱吃的拜神肉，那是用一大块五花腩切成大条，再用高汤煮熟，待冷后，切成薄片，拿去煎蒜蓉。煎得略焦，是无上的美味。友人妈妈更不罢休，最后教我们怎么做猪肠灌糯米。

广东人的家庭，最典型的菜是煲汤了。煲汤也不是把各种材料扔进大锅那么简单，要有程序；如何观察火候，也是秘诀。煲给未来女婿喝，不可马虎。

最家常的有蒸鲩鱼和蒸咸鱼肉饼等，最后炒个菜，看市场当天有什么最新鲜的就炒什么，愈方便愈快速为基本，都是在餐厅中吃不到的美味。

“除了妈妈做的菜，还有什么？”女主持又问。“当然，是和朋友一齐吃的。”我回答。

很多人还以为我只会吃，不会煮，那就乘机表演一下。在最后一个环节，我将请那群女主持按照我的家庭菜逐味去做。

天冷，芥蓝最肥，买新界种的粗大芥蓝切后备用。另一边厢，用带肉的排骨，请肉贩斩件，汆水。烧锅至红，下猪油和整粒的大蒜瓣数十颗，把排骨爆香，随即捞起放入锅中，加水便煮。炆二十分钟后下大芥蓝和一大汤匙的普宁豆酱，再炆十分钟，一大锅的蒜香炆排骨就能上场。

白灼牛肉。选上等牛肉，片成薄片。一大锅水，待沸，下日本酱油。日本酱油滚后才不会变酸，又下大量南姜蓉，可在潮州杂货店买到，南姜蓉和牛肉的配搭最佳。汤一滚，就把牛肉扔进去，这时即刻把肉捞起。

等汤再滚，下豆芽。第三次滚时，又把刚才灼好的牛肉放进去，即成。

生腌咸蟹，这道菜我母亲最拿手，把膏蟹养数日，待内脏清除，并洗个干净，切块，放在盐水、豉油和鱼露中泡大蒜辣椒半天，即可。吃之前把糖花生条舂碎，撒上，再淋大量白米醋，加芫荽，味道不可抗拒。

猪油渣炒肉丁，加辣椒酱、柱侯酱，如果找到仁棯一齐炒，更妙。咸鱼酱蒸豆腐。番薯叶灼后，淋上猪油。五花腩片，用台湾地区甜榨菜片加流浮山虾酱和辣椒丝去蒸，不会失败。

苦瓜炒苦瓜，用生切苦瓜和灼得半熟的苦瓜去炒豆豉。开两罐罐头，默林牌的扣肉和油焖笋炒在一起，简单方便。酒煮Kinki鱼（喜知次鱼），一面煮一面吃，见熟就吃，不逊蒸鱼。瓜仔鸡锅，这是从台湾酒家学到的菜，买一罐腌制的脆瓜，和汆水的鸡块一齐煮，煮得愈久愈出味。

来一道西餐做法，把大蛏子，洋人称为剃刀蛏，用牛油爆香蒜蓉，放蛏子进大锅中，注入半瓶白酒，上锅蒸焗一会儿，离火用力摇匀，撒上西洋芫荽碎，即成。

又做三道汤，分餐前、吃到一半，以及最后喝：第一道简单地用干公鱼仔和大蒜瓣煮个十分钟，下大量空心菜；第二道炖干贝和萝卜；第

三道是鱼虾蟹加在一起滚大芥菜和豆腐，加肉片、生姜。

一共十五道家常菜，转眼间完成，可当教材。

# 天天吃面，成为一个面痴

我已经不记得是什么时候，成为一个面痴。只知从小妈妈叫我吃白饭，我总推三推四；遇到面，我抢，怕给哥哥姐姐们先扫光。“一年三百六十五日，天天给你吃面好不好？”妈妈笑着问。我很严肃地大力点头。

第一次出国，到了吉隆坡，联邦酒店对面的空地是的士站，专坐长程车到金马仑高原，三四个不认识的人可共乘一辆。到了深夜，我看一摊小贩，店名叫“流口水”，服务的士司机。肚子饿了，吃那么一碟，美味之极，从此中毒更深。

那是一种叫福建炒面的，只在吉隆坡才有，我长大后去福建，也没吃过同样味道的东西。首先，是面条，和一般的黄色油面不同，它比日本乌冬还要粗，切成四方形的长条。下大量的猪油，一面炒一面撒大地鱼粉末和猪油渣，其香味可想而知，带甜，是淋了浓稠的黑酱油，像海南鸡饭的那种。配料只有几小块鱿鱼和肉片，炒至七成熟，撒一把椰菜豆芽和猪油渣进去，上锅盖，让料汁炆进面内，打开锅盖，再翻兜几下，一碟黑漆漆、乌油油的福建炒面大功告成。

有了吉隆坡女友之后，去完再去，福建炒面吃完再吃，有一档开在银行后面，有一档在卫星市PJ（吉隆坡最早的卫星市八打灵再也），还有最著名的茨厂街“金莲记”。

最初接触到的云吞面我也喜欢，记得是“大世界游乐场”中由广州来的小贩档，档主伙计都是一人包办。连工厂也包办。一早用竹升打面，下午用猪骨和大地鱼滚好汤，晚上卖面。宣传部也由他负责，把竹片敲得笃笃作响。

汤和面都很正宗，只是叉烧不同。猪肉完全用瘦的，涂上麦芽糖，烧得只有红色，没有焦黑，因为不带肥，所以烧不出又红又黑的效果来。从此一脉相传，南洋的叉烧面用的叉烧，都又枯又瘦。有些小贩手艺也学得不精，难吃得要命，但这种难吃的味道已成为乡愁，会专找来吃。

南洋的云吞面已自成一格，我爱吃的是干捞，在空碟上下了黑醋、酱油、西红柿酱、辣酱。面渌好，甩干水分，混在酱料中，上面铺几条南洋天气下长得不肥又不美的菜心，再有几片雪白带红的叉烧。另外奉送一小碗汤，汤中有几粒云吞，包得很小，皮多馅少。致命的引诱，是下了大量的猪油渣，和那碟小酱油中的糖醋绿辣椒，有这两样东西，什么料也可以不加，就能连吃三碟，因为面的分量到底不多。

二十世纪六十年代到了日本，他们的经济尚未起飞，民生相当贫困。新宿西口的车站是用木头搭的，走出来，在桥下还有流莺，她们吃的消夜，就是小贩档的拉面。凑上去试一碗，那是什么面？硬绷绷的面条，那碗汤一点肉味也没有，全是酱油和水勾出来的，当然下很多的味精，但价钱便宜，是最佳选择。

当今大家吃的日本拉面，是数十年后经过精益求精的结果，才有什么猪骨汤、面豉汤底的出现，要是现在各位吃了最初的日本拉面，一定会吐出来。

方便面也是那个年代才发明的，但可以说和当今的产品同样美味，才会吃上瘾，或者说是被迫吃上瘾吧！那是当年最便宜最方便的食物，家里是一箱箱地买，一箱二十四包，年轻胃口大，一个月要吃五六箱。什么？全吃方便面？一点也不错，薪水一发，就请客去，来访的友人都不知日本物价的贵，一餐往往要吃掉我十分之八九的收入，剩下的，就

是交通费和方便面了。

最原始的方便面，除了那包味精粉，还有用透明塑料纸包着的两片竹笋干，比当今什么料都不加的豪华，记得也不必煮，泡滚水就行。医生劝告味精吃得太多对身体有害，也有三姑六婆传说方便面外有一层蜡，吃多了会积一团在肚子里面。完全是胡说八道，方便面是恩物，我吃了几十年，还是好好活着。

到韩国旅行，他们的面用杂粮制出，又硬又韧。人生第一次吃到一大汤碗的冷面，上面还浮着几块冰，侍者用剪刀剪断，才吞得进去。但这种面也能吃上瘾，尤其是干捞，混了又辣又香又甜的酱料进去，百食不厌，至今还很喜欢，也制成了方便面，常买来吃。至于那种叫“辛”的即食汤面，我就远离，虽然能吃辣，但不能喝辣汤，一喝喉咙就红肿，拼命咳嗽起来。

当今韩国作为国食的炸酱面，那是山东移民的专长，即叫即拉。走进餐馆，一叫面就会听到砰砰砰砰的拉面声，什么料也没有，只有一团黑漆漆的酱，加上几片洋葱，吃呀吃呀，变成韩国人最喜欢的东西，一出国，最想吃的就是这碗炸酱面，和香港人怀念云吞面一样。

说起来又记起一段小插曲，我们一群朋友，有一个画家，小学时摔断了一只胳臂，他是一个孤儿，爱上另一个华侨的女儿，我们替他去向女友的父亲做媒，那家伙说我女儿要嫁的是一个会拉面的人，我们大怒，说你明明知道我们这个朋友是独臂的，还能拉什么面？说要打人，那个父亲逃之夭夭。

去到欧洲，才知道意大利人是那么爱吃面的，但不叫面，叫粉。你是什么人，就吃什么东西。意大利人虽然吃面，但跟我们的完全不同，

他们一开始就把面和米煮得半生不熟，说那是最有“齿感”或“咬头”的，我一点也不赞成。唯一能接受的是“天使的头发”（Capflli　Dángelo），它和云吞面异曲同工。后来，在意大利住久了，也能欣赏他们的粗面，所谓的意粉。

意粉要做得好吃不易，通常照纸上印的说明，再加一二分钟就能完美。意大利有一种地中海虾，头冷冻得变成黑色，肉有点发霉。但别小看这种虾，用几尾来拌意粉，是天下美味。其他虾不行。用香港虾，即使活生生的，也没那种地中海海水味。谈起来抽象，但试过的人就知道我在说些什么了。

也有撒上乌鱼子的意粉撒上芝土粉的意粉，永远和面本身不融合在一起，芝士是芝士，粉是粉。但有种烹调法，是把像厨师砧板那么大的一块芝士，挖深了，成为一个鼎，把面渌熟后放进去捞拌，是最好吃的意大利面。

到了前南斯拉夫，找不到面食。后来住久了，才知道有种鸡丝面，如牙签般细，也像牙签那么长，很容易煮熟。滚了汤，撒一把放进去，即成。因为没有云吞面吃，就当它是了，汤很少，面多，慰藉乡愁。

去了印度，找小时爱吃的印度炒面，它下很多西红柿酱和酱油去炒，配料只有些椰菜、煮熟了的番薯块、豆卜和一丁点儿的羊肉，炒得面条完全断掉，是我喜欢的。但没有找到，原来我吃的那种印度炒面，是移民到南洋的印度人发明的。

在台湾地区生活的那几年，面吃得最多，当年还有福建遗风，炒的福建面很地道，用的当然是黄色的油面，下很多料，计有猪肉片、鱿鱼、生蚝和鸡蛋。炒得半熟，下一大碗汤下去，上盖，炆熟为止，实在

美味，吃得不亦乐乎。

本土人做的叫切仔面，所谓“切”，是渌的意思。切，也可以真切，把猪肺、猪肝、烟熏黑鱼等切片，乱切一通，也叫“黑白切”，撒上姜丝，淋上浓稠的酱油膏当料，非常丰富，是我百吃不厌的。

他们做得最好的当然是“度小月”一派的担仔面，把面渌熟，再一小茶匙一小茶匙地把肉末酱浇上去，至今还保留这个传统，面担一定摆着一缸肉酱，吃时来一粒贡丸或半个卤鸡蛋，面上也加了些芽菜和韭菜，最重要的是酥炸的红葱头，香港人叫干葱的，有此物，才香。

回到香港定居，也吃上海人做的面，不下鸡蛋，也没有碱水，不香，不弹牙。此种面我认为没味道，只是代替米饭来填肚而已，但上海友人绝不赞同，骂我不懂得欣赏，我当然不在乎。

上海面最好吃的是粗炒，浓油赤酱地炒将起来，下了大量的椰菜，肉很少，但我很喜欢吃。至于他们的煨面，煮得软绵绵，我没什么兴趣。焦头，等于一小碟菜。来一大碗什么味道都没有的汤面，上面淋上菜肴，即成。我也不觉得有什么特别之处。最爱的是葱油拌面，把京葱切段，用油爆焦，就此拌面，什么料都不加，非常好吃。可惜当今到沪菜馆，一叫这种面，问说是不是下猪油，对方都摇头。葱油拌面，不用猪油，不如吃发泡胶。也有变通办法，那就是另叫一客红烧蹄髈，捞起猪油，用来拌面。

香港什么面都有，但泰国的干捞面叫Ba-Mi Hang，就少见了，我再三提倡这种街边小吃，当今在九龙城也有几家人肯做，用猪油，灼好猪肉碎、猪肝和猪肉丸，撒炸干葱和大蒜蓉，下大量猪油渣，其他还有数不清的配料，面条反而是一小撮而已，也是我的至爱。

想吃面想得发疯时，可以自己做，每天早餐都吃不同的面，家务助理被我训练得都可以回老家开面店。星期一做云吞面，星期二做客家人的茶油拌面，星期三做牛肉面，星期四做炸酱面，星期五做打卤面，星期六做南洋虾面，星期天做蔡家炒面。

蔡家炒面承受福建炒面的传统，用的是油面，先用猪油爆香大蒜，放面条进锅，乱炸一通，看到面太干，就下上汤煨之，再炒，看干了，打两三个鸡蛋，和面混在一块，这时下腊肠片、鱼饼和虾，再炒，等料熟，下浓稠的黑酱油及鱼露吊味，这时可放豆芽和韭菜，再乱炒，上锅盖，焖它一焖，熄火，即成。

做梦也在吃面。饱得再也撑不进肚，中国人说饱，拍拍肚子；日本人说饱，用手放在颈项；西班牙人吃饱，是双手指着耳朵示意已经饱得从双耳流出来。我做的梦，多数是流出面条来。

# 最喜欢的七种面

南方人很少像我那么爱吃面吧？三百六十五日，天天食之，也不厌，名副其实的一个面痴。

面分多种，喜欢的程度有别，从顺序算来，我认为第一是广东又细又爽的云吞面条，第二是福建油面，第三是兰州拉面，第四是上海面，第五是日本拉面，第六是意大利面，第七是韩国番薯面。而日本人最爱的荞麦面，我最讨厌。

一下子不能聊那么多种，集中精神谈吃法，最大的分为汤面和干面。两种来选，我还是喜欢后者。一向认为面条一浸在汤中，就逊色得多；干捞来吃，下点猪油和酱油，最原汁原味了。面渌熟了捞起来，加配料和不同的酱汁，搅匀之，就是拌面了，捞面和拌面，皆为我最喜欢的吃法。

广东的捞面，从什么配料也没有，只有几条最基本的姜丝和葱丝，称为姜葱捞面，我最常吃。接下来豪华一点，有点叉烧片或叉烧丝，也喜欢。捞面变化诸多，柱侯酱（佛山特产）的牛腩捞面、甜面酱和猪肉的京都炸酱面为代表，其他有猪手捞面、鱼蛋牛丸捞面、牛百叶捞面等，数之不清。

有些人吃捞面的时候，吩咐说要粗面，我反过来要叮咛，给我一碟细面。广东人做的细面是用面粉和鸡蛋搓捏，又加点碱水，制面者以一竿粗竹，在面团上压了又压，才够弹性，用的是阴柔之力，和机器打出来的不同。碱水有股味道，讨厌的人说成是尿味，但像我这种喜欢的，面不加碱水就觉得不好吃，所以爱吃广东云吞面的人，多数也会接受日本拉面的，两者都下了碱水。

北方人的凉面和拌面，基本上像捞面。虽然他们的面条不加碱水，缺乏弹性，又不加鸡蛋，本身无味，但经酱汁和配料调和，味道也不错。最普通的是麻酱凉面，面条渌熟后垫底，上面铺黄瓜丝、胡萝卜丝、豆芽，再淋芝麻酱、酱油、醋、糖及麻油，最后还要撒上芝麻当点缀。把配料和面条拌了起来，夏天吃，的确美味。

日本人把这道凉面学了过去，面条用他们的拉面，配料略同，添多点西洋火腿丝和鸡蛋，加大量的醋和糖，酸味和甜味很重，吃时还要加黄色芥末调拌，我也喜欢。

初尝北方炸酱面，即刻爱上。当年是在韩国吃的，那里的华侨开的餐厅都卖炸酱面，叫了一碗就从厨房传来砰砰的拉面声，拉长渌后在面上下点洋葱和青瓜，以及大量的山东面酱，就此而已。当今物资丰富，其他地方的炸酱面加了海参角和肉碎肉臊等，但都没有那种原始炸酱面好吃，此面也分热的和冷的，基本上是没汤的拌面。

四川的担担面我也中意，我在南洋长大，吃辣没问题，担担面应该是辣的，传到其他各地像把它阉了，缺少了强烈的辣，只下大量的花生酱，就没那么好吃。每一家人做的都不同，有汤的和没汤的，我认为干捞拌面的担担面才是正宗，不知说得对不对。

意大利的所谓意粉，那个粉字应该是面才对。他们的拌面煮得半生不熟，要有咬头才算合格。到了意大利当然学他们那么吃，可是在外地做就别那么虐待自己，面条煮到你认为喜欢的软熟度便可。天使面最像广东细面，酱汁较易入味。

最好的是用一块大庞马山芝士，像餐厅厨房中的那块又圆又大又厚的砧板，中间的芝士被刨去作其他用途，凹了进去，把面渌好，放进芝

士中，乱捞乱拌，弄出来的面非常好吃。

至于韩国的冷面，分两种，一是浸在汤水之中，加冰块的番薯面，上面也铺了几片牛肉和青瓜，没什么味道，只有韩国人特别喜爱，他们还说朝鲜的冷面比韩国的更好吃。我喜欢的是他们的捞面，用辣椒酱来拌，也下很多花生酱，香香辣辣，刺激得很，吃过才知好，会上瘾的。

南洋人喜欢的，是黄颜色的粗油面，也有和香港云吞面一样的细面，但味道不同，自成一格。马来西亚人做的捞面下黑漆漆的酱油，本身非常美味，但近年来模仿香港面条，愈学愈糟糕，样子和味道都不像，反而难吃。

我不但喜欢吃面，连关于面食的书也买，一本不漏，最近购入一本程安琪写的《凉面与拌面》，内容分中式风味、日式风味、韩式风味、意式风味和南洋风味。最后一部分，把南洋人做的凉拌海鲜面、椰汁咖喱鸡拌面、酸辣拌面、牛肉拌粿条等也写了进去，实在可笑。

天气热，各地都推出凉面，作者以为南洋人也吃，岂不知南洋虽热，但所有小吃都是热的，除了红豆冰，冷的东西是不去碰的。而天冷的地方，像韩国，冷面也是冬天吃的，坐在热烘烘的炕上，全身滚热，来一碗凉面，吞进胃，听到嗞的一声，好不舒服。但像我这种面痴，只要有面吃就行，哪管在冬天夏天呢。

# 炒饭，最基本最好吃

人类发现了米食之后，就学会炒饭了。炒饭应该是最普遍的一道菜，虽不入名点之流，最不被人看重，但其实是最基本最好吃的东西。

当中以扬州炒饭闻名于世，已有人抢着把这个名字注册下来，现在引用，不知道要不要付版权费？什么叫扬州炒饭？找遍食谱，也没有规定的做法。像四川的担担面，每家人做出来的都不同。扬州炒饭基本上只是蛋炒饭，配料随便你怎么加。我到过扬州，也吃过他们的炒饭，绝对没有一吃就会大叫“啊！这是扬州炒饭呀”的惊喜。

和炒面一样，炒饭最主要是用猪油，才够香。其他香味来自蛋，分两种：把蛋煎好，搞碎了，混入饭中的；把蛋打在饭上，炒得把蛋包住米粒上的。后者甚考功夫，先要把饭炒得很干，每一粒都会在镬上跳动时，才可打蛋进去。不断地翻炒，炒到一点蛋碎也看不见，全包在饭上，才算及格。

饭与面不同，较能吸味，所以炒时注重“干”，而非炒面注重的“湿”，面条不容易吸收配料的汤汁，故要以高汤煨之，饭不必。配料则是你想到什么是什么，冰箱中有什么用什么，最随意了。一般用的是猪肉、腊肠、鱿鱼、虾、叉烧等，都要切成粒状，吃起来才容易和饭粒一块扒进口，样子也不会因为太大块而喧宾夺主。

蔬菜方面，豆芽、韭菜等都不适用，因为太长了，和饭粒不调和；很多人喜欢用已经煮熟的青豆，大小不会相差得太远。其实大棵的蔬菜也可入馔，只要切成丝就是，生菜丝也常在炒饭中见到，较为特别的是用芥蓝，潮州人的蛋白芥蓝炒饭，一白一绿相映成趣，味道也配合得极佳。

用蛋白来炒，一般人认为胆固醇较低，瘦身者尤其喜爱。但是炒饭中的蛋，若无蛋黄，就没那么香了，这是永恒的道理，不容置疑。

广东的姜汁炒饭可以暖胃，大家都以为是把姜磨后，用挤出来的姜汁来炒，其实不然。只用姜汁，不够辛辣，要用姜渣才够味，这是粤菜老师傅教的。

如果食欲不振，那么炒饭要浓味才行，这时最好是下虾膏，有了虾膏刺激胃口，这一碟炒饭很难做得失败，只要注意别放太多，过咸就不容易救活了。流浮山餐厅中的虾膏炒饭，用当地制的高质虾膏，再把活生生的海虾切块，一起炒之，单单这两味材料，就是一碟非常出色的炒饭。

炒饭中加了咸鱼粒，也是一绝，但不可用太干太硬的马友鱼，白也不行，它多骨。最好的是又霉又软的梅香之鱼，注意将骨头完全去掉就是。

凡是吃米饭的国家，都有它们特色的炒饭，已经成为国际酒店中必有的名菜印度尼西亚炒饭，做法是用鲜鱿鱼肉和虾，加带甜的浓酱油炒出来，上桌之前煎一个蛋，铺在饭上，再来两串沙嗲，一小碟点沙嗲的酱放在碟边，就是印度尼西亚炒饭了。但是在印度尼西亚吃的完全不是这种方法，和中国人做的一样。

印度人则不太吃炒饭，和移民到南洋印度人炒的面一样，加点红咖喱汁去炒。他们又常把饭用黄姜炒了，加点羊肉，再放进砂锅中去焗。焗多过炒，不在我炒饭范围内谈论。

韩国人虽也食米，但他们的饭食拌的居多，所谓的石头锅饭，也是在各种蔬菜中加了辣椒酱拌出来的。唯一见到他们的炒饭，是在他们吃

火锅之后，把剩下的料和汤倒出来，放泡菜进去，炒得极干，再放回料和汤汁去煨。这时打蛋进去，最后加葱、水芹菜和海苔兜几下，炒得有点焦，才叫正宗。

日本的中华料理店可以找到炒饭，但这一味中国菜，他们怎么学都做得不像样，可能是他们不会用隔夜饭，又因为日本米太肥太黏之故。

反而是他们吃铁板烧时，最后将牛肥膏爆脆，再放饭和蛋去炒的，做得精彩。

到了西方，西班牙人做的海鲜饭也是煸，只有意大利的调味饭（Risono）才像炒饭，他们用的多是长条的野米，先把牛油下镬，一边生炒野米一边下鸡汤，也下白餐酒，炒到熟为止，最后撒上大量的巴马臣（Parmesan）芝士丝，大功告成。配料任加，有香肠、肉片、海鲜等，甚至于水果也能放进去炒一炒。

这种炒法，在什么地方看过？原来是生炒糯米饭的时候。此门技术最高超，米由生的炒到熟，非历久的经验和力大的手腕不可。糯米又容易黏起来，一定要不断翻炒才行，用野米的话，就没那么辛苦。我想马可·波罗学回去的，就是生炒糯米饭了。

戏法人人会变。母亲一听到儿女肚子饿了，找出昨夜吃剩的冷饭，加点油入锅，炒一炒，打个鸡蛋下去，兜两下即成，看见孩子们吃得津津有味，老人心怀欢慰，就此而已。

这个印象永留至今，如果问说天下炒饭哪一种最好吃，那当然还是慈母的了。

# 最好喝的汤，是家常的美味

你喝些什么汤？记者问。

最好喝的当然不是什么鱼翅鲍鱼之类，而是家常的美味。每天煲的汤，当然是最容易买到的当造食材。

今天喝些什么呢？想不到，往九龙城菜市场走一趟，即刻能决定。

看到肥肥胖胖的莲藕，就想到章鱼、莲藕猪骨汤了，回到家里，拿出从韩国买回来的巨大八爪鱼干来，洗个干净，用剪刀分为几块，放进陶煲内。排骨选尾龙骨那一大块，肉虽少，但骨头最出味，极甜。另外把莲藕切得大大块地投入，煲个两三个钟头，煲出来的汤是粉红色，就是上海人倪匡兄最初见到，都形容不出，把它叫作“暧昧”的颜色。他试过一口即爱上，佩服广东人怎么想得出来。

当今天气炎热，蔬菜不甜又老，最好还是吃瓜，而瓜类之中，我最爱的还是苦瓜。用小排骨，即肉排最下面那几条，斩成小件，加大量黄豆，苦瓜切成大片，最后加进去才不会太烂，这口汤，也是甜得要命，又带苦味来变化，的确百喝不厌。

至于要煲多久，全凭经验，有心人失败过几次就能掌握，一直喊不会煲汤的人，是懒人。

虽说天热蔬菜不佳，但也有例外，像空心菜，也叫蕹菜，就愈热愈美。买一大把回来，先把江鱼仔，就是鳀鱼干，到处能买到，但在槟城买到的最鲜甜，去掉中间的那条骨，分为两瓣那种，滚两滚，味出，即下蕹菜和大量蒜头，煮出来的汤也异常美味。

老火汤太浓，不宜天天喝，要煮这种简易的清汤来中和一下。

清爽一点的还有鲩鱼片芫荽汤，鲩鱼每个街市都有，买肚腩那块，去掉大骨，切成薄片，先把大量芫荽放进去滚，汤一滚，投入鲩鱼片，即收火，这时的汤是碧绿色，又漂亮又鲜甜。

我喜欢的汤，是好喝之余，汤渣还能吃个半天的，像胡萝卜煲粟米汤，粟米要买最甜的那种，请小贩们介绍好了，自己分辨不出的。如果要有疗效，那么放大量的粟米须好了，可清肺。下排骨煲个一小时，喝完捞出粟米，蘸点酱油来啃，可当点心。

说到萝卜，青红萝卜煲牛腱，最好是五花腱，再下几粒大蜜枣，一定好喝。从前方太还教了我一招，那就是切几片四川榨菜进去，味道变为复杂，口感爽脆。牛腱捞出切片，淋上些蚝油，又是一道好餸（下饭的菜）。

花生煲猪尾也好喝，大量大粒的生花生下锅，和猪尾煲一两个小时，汤又浓又甜。我发现正餐之间，肚子饿起来，最好别乱吃东西，否则影响胃口，这时吃几小碗花生好了。猪尾只吃一两小段，其实当今的猪，尾巴都短，要多吃也吃不到。

猪尾猪手，毛一定要刮干净，除了用火枪烧之，另外就是用剃刀仔细刮个清清楚楚，不然吃到皮上的硬毛，心中也会发毛，有时怎么清洁都剩下一些，是最讨厌的事。我曾经一而再，再而三地问那些猪脚专门店如何去毛，他们也说除了上述，没有其他办法。

说到猪脚，北方人多数不介意前蹄或后脚，广东人叫前蹄为猪手，后踭为猪脚，就容易分辨。总之，肉多的是脚，骨头和筋多的，就是手了。

当今的南洋肉骨茶也开始流行起来，到肉贩处买排骨时，吩咐要肉少的首条排骨（肉太多了一吃就饱），再去超级市场买肉骨茶汤包，放进去煲它两小时就能上桌。别忘记下蒜头，一整颗，用汽水盖刮去尾部的细沙就可投入。喝时会发现蒜头比肉美味。如果要求高些，当然要买最正宗最好喝的新加坡“黄亚细”汤包，虽然比一般的价高，但是值得的。煲时除了排骨，可下粉肠及猪肝，猪腰则要到最后上汤时灼一灼即可。

在家难于处理的是杏仁白肺汤，可给多点钱请肉贩为你洗个干净，加入猪骨和杏仁进去煲，煲至一半，另取一撮杏仁用打磨机磨碎再加上，这么一来杏仁味才够浓。

要汤味浓也只有用这方法，像煲西洋菜陈皮汤，四五个人喝的分量，最少要用上五斤的西洋菜，一半一早就煲，另一半打碎了再煲。肉最好是用带肥的五花腩，煲出来油都被西洋菜吸去，不怕太腻。总之要以本伤人，煲出一大堆汤渣来也可当菜吃。

另一种一般家庭已经少煲的汤是生熟地汤，用大量猪肉猪骨，煲出黑漆漆的汤来，北方人一见就怕，我们笑嘻嘻地喝个不停，对身体又好。

跳出框框来个汤最好，当今的冬瓜盅喝惯了已不觉有何特别，最近在顺德喝的，不是把冬瓜直放，切开四分之一的口来做，而是把冬瓜摆横，开三分之一的口，瓜口不放夜香花，而以姜花来代替，里面的料是一样的，但拿出来时扮相吓人，当然觉得更是好喝了。

不过我喝过的最佳冬瓜盅，是和家父合作的，他老人家在瓜上用毛笔题首禅诗，我用刻图章的刀来雕出图案，当今已成绝响。

## 饺子，还是大伙一块包、一块煮、一块吃最好

饺子命不好，总在面和饭的后面，不算是主食，也并非点心，饺子的地位并不高，只做平民，当不上贵族。

对北方人来说，饺子是命根儿，他们胃口大，一吃五十个，南方人听了咋舌。我起初也以为是胡说，后来看到来自山东的好友吃饺子，那根本不叫吃，而是吞，数十粒水饺热好用个碟子装着，就那么扒进口，咬也不咬，五十个？等闲事。

印象最深的也是看他们包水饺了，皮一定要自己擀，用个木棍子，边滚边压，圆形的一张饺子皮，就那么制造出来。仔细看，还有巧妙，皮的四周比中间薄一半，包时就那么一二三下用双手把皮叠压，两层当一层，整个饺子皮的厚薄一致，煮起来就不会有半生不熟的部位。

我虽是南方人，但十分喜欢吃水饺，也常自己包，但总觉得包得没北方人好看就放弃了。目前常光顾的是一家叫“北京水饺”的，开在尖沙咀，每次去“天香楼”就跑到对面去买，第二天当早餐。

至于馅，我喜吃的是羊肉水饺，茴香水饺也不错，白菜猪肉饺就嫌平凡了。去到青岛，才知道馅的花样真多，那边靠海，用鱼虾，也有包海参的和海肠的，也有加生蚝的，总之鲜字行头，实在好吃。

相比起来，日本的饺子就单调得多了，他们只会用猪肉和高丽菜当馅，并加大量的蒜头。日本人对大蒜又爱又恨，每次闻到口气，他们总尴尬地说：“吃了饺子。”

日本人所谓的饺子，只是我们的窝贴，不太会蒸或煮。做法是包好

了，一排七八个，放在平底锅中，先将一面煎得有点发焦，这时下水，上盖，把另一面蒸熟。吃时点醋，绝对不会蘸酱油，他们只在拉面店卖饺子，拉面店也只供应醋，最多给你一点辣油。我不爱醋，有时吃到没味道的，真是哭笑不得。

传到韩国去，叫作Mandu，一般都是蒸的。目前水饺很流行，像炸酱面，已变成了他们的国食之一。

一般，水饺的皮是相当厚的，北方人水饺当饭吃，皮是填饱肚子的食物。到了南方，皮就逐渐薄了起来，水饺变成了云吞，皮要薄得看得到馅。

我一直嫌店里葱油饼的葱太少，看到肥美的京葱，买三四根回家切碎了，加胡椒和盐包之，包的时候尽量下多一点葱，包得胖胖的，最后用做锅贴的方法下猪油煎之，这是蔡家饺子。

饺子的包法千变万化，我是白痴，朋友怎么教也教不会，看到视频照着做，当然也不成功，最后只有用最笨拙的方法，手指蘸了水在饺子皮周围画一圈，接着便是打褶按紧，样子奇丑，皮不破就算大功告成了。

也试过买了一个包饺子的机器，意大利人发明的，包出来的饺子大得不得了，怎么煮也不熟。最后放弃。

日本早有饺子机，不过那是给大量生产时用的，家庭的至今还没有出现，他们又发明了煎饺器，原理是用三个浅底的锅子，下面有输送带子，一个煎完往前一推，看起来好像很容易，但好不好吃就不知道了。

饺子，还是大伙一块包、一块煮、一块吃最好，像北方人的过时过

节，或家中团圆，就觉得温暖。记忆最深的一次是被一位老兄请到家中，吃他的山东岳父包的饺子，虽然只是普通的猪肉白菜馅，但那是我吃过的饺子中最好的一餐。

我自己包的饺子，是没有学过无师自通的，当年在日本，同学们都穷，都吃不起肉，大家都“肉呀、肉呀，有肉多好”地呻吟。

有鉴于此，我到百货公司的低层食物部去，见那些卖猪肉的把不整齐的边肉切下，正要往垃圾桶中扔的时候，向肉贩们要，他们也大方地给了我。

拿回家里，下大量韭菜，和肉一齐剁了，打一两个鸡蛋进去拌匀，有了黏性，就可以当馅来包饺子了，同学们围了上来，一个个学包，包得不好看的也保留，就那么煮起来，方法完全凭记忆，肚子一饿，就能想起父母怎么做，就会包了。

那一餐水饺，是我们那一群穷学生中吃得最满意的。后来，其中一个同学去了美国，当了和尚，一天回到香港来找我。问他要吃什么斋，我请客。他说要吃我包的水饺。我叫道你疯了吗？那是肉呀，他回答说他吃的是感情和回忆，与肉无关。

友人郭光硕对饺子的评语最中肯，他说：“奔波劳碌，雾霾袭来，没有一顿饺子解决不了的事情。实在解决不了，再加一根大葱蘸大酱，烦恼除净，幸福之至。”

当今也有人把龙袍硬披在饺子身上，用鹅肝酱、松茸和海胆来包。要卖贵吗？加块金更方便，最看不起这一招了。

# 尽管吃好了，很满足的

休息期间瘦了差不多十公斤，不必花钱减肥，当今拍起照片来，样子虽然老，不难看，哈哈。

为什么会瘦？并非为了病，是胃口没以前那么好了，很多东西都试过，少了兴趣。

年轻时总觉得不吃天下美食不甘心，现在已明白，世界那么大，怎么可能？而且那些什么星的餐厅，吃一顿饭几个钟头，一想起来就觉得烦，哪里有心情一一试之？

当今最好的当然是Comfort Food，这个聪明透顶的英文名词，至今还没有一个适当的中文名，有人尝试以“慰藉食物”“舒适食品”“舒畅食物”等称之，都词不达意，我自己说是种“满足餐”，不过是抛砖引玉，如果各位有更好的，请提供。

近期的满足餐包括了倪匡兄最向往的“肥叉饭”，他老兄最初来到香港，一看那盒饭上的肥肉，大喊：“朕，满足也。”

很奇怪，简简单单的一种BBQ，天下就没有地方做得比香港好。叉烧的做法源自广州，但你去找找看，广州有几间做得出？

勉强像样的是在顺德吃到的，那里的大厨到底是基础打得好，异想天开地用一管铁筒在那条腩肉中间穿一个洞，再将咸鸭蛋的蛋黄灌了进去叉烧出来，切到块状时样子非常特别，又相当美味，值得一提。

叉烧，基本上要带肥，在烧烤的过程中，肥的部分会发焦，在蜜糖和红色染料之中，带有黑色的斑纹，那才够资格叫作叉烧，一般的又不

肥，又不㶶 。

广东人去了南洋之后学习重现，结果只是把那条脢肉上了红色，一点也不烧焦，完全不是那回事，切片后又红又白，铺在云吞面上，丑得很。但久未尝南洋云吞面味，又会怀念，是种“美食不美（*Ugly Delicious* ）”，也成为韩裔名厨张锡镐的纪录片名字。

在这纪录片中，有一集是专门介绍BBQ的，他拍了北京烤鸭，但还没有接触到广东叉烧，等有一天来香港尝了真正的肥㶶 叉烧，才惊为天人。

这些日子，我常叫外卖来些肥㶶 叉烧，有时加一大块烧全猪，时间要掌握得好，在烧猪的那层皮还没变软的时候吃才行。

从前的烧全猪，是在地底挖一个大洞，四周墙壁铺上砖块，把柴火抛入洞中，让热力辐射于猪皮上，才能保持十几个小时的爽脆。当今用的都是铁罐形的太空炉，两三个小时后皮就软掉了，完全失去烧肉的精神。

除了叉烧和烧肉，那盒饭还要淋上烧腊店里特有的酱汁才好吃，与潮州卤水又不同，非常特别，太甜太咸都是禁忌，一超过后即刻作废。

中国人又讲究以形补形，我动完手术后，迷信这个传说的人都劝我多吃猪肝和猪腰。当今猪肉涨得特别贵，内脏却无人问津，叫它胆固醇。我向相熟的肉贩买了一堆也不要几个钱。请他们为我把腰子内部片得干干净净。猪肝又选最新鲜、颜色浅红的才卖给我，拿回家后用牛奶浸猪肝，再白灼，实在美味。

至于猪腰，记起小时家母常做的方法，沸一锅盐水，放大量姜丝，

把猪腰整个放进去煮，这么一来煮过火也不要紧，等猪腰冷却捞出来切片吃，绝对没有异味，也可当小吃。

当今菜市场中也有切好的菜脯，有的切丝，有的切粒，浸一浸水避免过咸，之后就可以拿来和鸡蛋煎菜脯蛋了，简简单单的一道菜，很能打开胃口。

天气开始转冷，是吃菜心的好时节，市场中有多种菜心出现，有一种叫迟菜心的，又软又甜，大大一棵，样子不十分好看，但是菜心中的绝品。

另一种红菜心的梗呈紫色，加了蒜蓉去炒，菜汁也带红，吃了以为加了糖那么甜，但这种菜心一炒过头就软绵绵的，色味尽失，杂炒两下子出锅可也。

大棵的芥蓝也跟着出现，我的做法是用大量的蒜头把排骨炒一炒，入锅后加水，再放一汤匙的普宁豆酱，其他调品味一概无用，最后放芥蓝进去煮一煮就可上菜，不必煮太久。总之菜要做得拿手全靠经验，也不知道说了多少次，不是高科技，失败两三回一定成功。

接着就是面条了，虽然很多人说吃太多不好，但这阵子我才不管，尽量吃。我的朋友姓管名家，他做的干面条一流，煮过火也不烂，普通干面煮三四分钟就非常好吃，当然下猪油更香。最近他又研发了龙须面，细得不能再细，水一沸，下一把，从一数到十就可以起锅，吃了会上瘾。

白饭也不能少，当今是吃新米的季节，什么米都好，一老了就失去香味。米一定要吃新的，越新越好，贵价的，日本米一过期，不如去吃便宜的泰国米。

当然，又是淋上猪油，再下点上等酱油，什么菜都不必，已是满足餐了。别怕，医学上已证明猪油比什么植物油更有益，尽管吃好了，很满足的。

# 分享粽子，过一个温暖的端午节

端午节将临，又是吃粽子的时候。

每次写到“糉”字，就想起傻。人吃米饭嘛，有个“米”字边就成“糉”，回到“人”旁，便是傻瓜一个。四十年前琼华酒楼的广告，写着一大“糉”字，下面中型的字体写着：边个话我傻（边个，即哪个）。左右的小字写着：可祭三间之魄，可供五脏之神。这个广告，也联想到“傻”字上面，或者因为粽子是糯米做的，囫囵吞之哽死，傻子一个，从了“米”旁。我用字还是喜欢做“粽”，以米饭祭屈原老祖宗，很好。

文人论题，总爱由典故说起，所有的饮食文章都会告诉你粽子的起源和典故。读之重复又重复，如果你喜欢研究，看其他书去，我要讲的，是自己的一个吃粽子的旅程。

作为香港人，天天能吃到粽子，只要你到粥面店，都有裹蒸粽出售，制法大概是从著名的肇庆蒸粽传来，但已没那么讲究，包的馅只有猪肉。正宗肇庆蒸粽的馅料有五香粉猪腩肉、咸蛋黄、虾米、栗子、蚝豉、香肠和腊鸭。蒸的时间规定用大锅，蒸十分钟。

当今的肇庆粽水平如何，没机会去试，最靠近那种味道的，反而在澳门找得到，清平直街内的“杏香园”做的粽子材料十足，四粒象棋般大的江瑶柱和三个蛋黄，绝不欺客。

一近端午，各形各式的粽子就出现，有的不在味觉上下功夫，只是求大，故有所谓珍宝粽的出现，比普通的大出三五倍来；还有人想打破世界纪录，做出六百公斤的粽王，怎会好吃呢？蒸它三百六十五天也不透。

包粽的材料，最初用竹筒，这种做法还流传到老挝、缅甸一带，把糯米塞入竹筒中烧烤出来，没有馅的居多。你如果想尝试一下，可在九龙城的泰国杂货店买到。接着是用竹叶、芦苇叶，也有用芭蕉叶和莲叶包的。

奇异品种在我国台湾嘉义，有种叫山猪耳的，生长在峭壁上，它比竹叶更厚更韧，又有一股幽香，是包粽子的最好材料。

广东中山生长的芦兜，村中儿童斗的金丝猫蜘蛛，最爱藏于它的叶片中；用芦兜来包粽子，据说可持久不坏。说到中山，所制碱水最佳，把稻草、勒树和一种叫苏木的心烧成灰，水浸后就成碱水，它炮制的碱水粽不用冰箱，放它一个月来吃也不要紧。

当今的碱水粽，就是放弃竹筒，以竹叶来包的原始形态和味道，用的黍米又叫大黄米，古时候叫黏黍，包出来的东西称之为“角黍”。湖北省西部秭归县为屈原的老家，至今还用最传统的方法包粽，但黍米已被糯米代替，制法为：芦苇叶用沸水烫软，裹时每次用三张叶，置左手掌中，撑开，下面两片重叠，上面一片在两张叶交缝处压实，左右相折卷成三角圆锥形，放糯米与红枣一个，压实卷包成菱形粽子，用芦苇扎紧，大火焖煮即成。

古时一般老百姓都穷，没肉吃，也没糖，甜味出自那粒红枣，山东名点之一叫黄米红枣粽，到现在还用黄米。用糯米包粽，始于唐代。

台湾地区有种粿粽，则将糯米舀成黏膏，再把瘦肉拆成丝，用糖炒过来包的，味道相当不错。经济起飞后，许多著名的台南担仔面店纷纷推出豪华粽子，馅中有鲍鱼、江瑶柱、生蚝、海参、鱼翅等，以本伤人。

吃一两个还可以，多了生腻，当然比不上老百姓最爱的烧肉粽，基本上它只包着肥猪肉，但用五香粉腌过，香料味极重，这也是由福建泉州传来的小食。至于台南的吉仔肉粽，馅中百味杂陈，也许是肇庆粽传过去的吧？

粽子的形状当今只剩下三角形和长形罢了，从前有菱粽、丸子粽、百索粽和牛角形的角黍，都已淘汰掉了。香港人把附近地区叫作“南方”，珠江三角洲以上的都是北方，大致三角形的叫作“南方粽”，枕头或长方形的都是北方粽。

代表北方粽的有嘉兴粽子，从上海登沪杭甬高速公路，途中休息站中有卖嘉兴粽，买一个来试试，打开粽叶果然香味扑鼻，馅只有肥猪肉一块，但已蒸得融化进糯米中，好吃自然有它的道理。

嘉兴五芳斋已有上百年历史，在糯米中按次加糖、盐、红酱油拌匀。将猪腿肉去皮，横切成肥瘦兼有的长方条，加调味料反复搓擦，包成长方形，用水草捆扎六圈，再将草绳头尾并在一起，转三转塞入草圈内。水草绕得紧紧的，但不能扎死，不能打结。大火煮一小时，停火后焖，吃时草绳容易解开才是真功夫。

粽子无论怎么变化，有三种基本材料：米、叶和绳。最早的记载有五色线绳，除了草绳，现在有人用棉绳，但是到塑料绳也派上用场时，那颗粽，不吃也罢。

至于湖州的褚小昌老店的猪油豆沙粽，据唐鲁孙先生说：吃到嘴里甜度适中，不太甜也不腻口，尤其是粽子包扎的松紧，恰到好处，糯软不糜，靠近豆沙的不夹生，靠近粽叶不沾滞。这是别家粽子店做不到的，把他老人家引得口水直流。

一般粽子不是甜就是咸，唯一变化是潮州的，它一半咸，有肥猪肉和栗子等；一半甜，是豆沙，汕头妈祖宫的粽子最著名。

粽子一下子就吃饱了，停不下的人过后一定很辛苦，喜欢的话可以分开进食，把剩下的切片，再煎炸出来吃。或者再用小叶包之。要找迷你粽，泰国人手工细，他们包得一串串，每颗只有葡萄般大。粽子加工，叫作“粽再蒸”，是清代名点之一。

香港九龙城的新三阳南货店，包的粽子最好吃，白米粽和碱水粽卖七块钱，猪肉粽十四块钱，蛋黄和肉的十七块钱，金华火腿的二十九块钱。

最豪华的粽是很大只，包鲜肉、蛋黄和金华火腿，要卖到四十五块钱了。住在香港很好运，天天过节，日日吃粽，在这里做傻瓜也幸福。

## 到任何地方，先逛菜市场，这是我的习惯

从淮海路的花园酒店出来，往东台路走，见一菜市场，即请司机停下。到任何地方，先逛他们的菜市场，这是我的习惯。

菜市场最能反映该地的民生，他们的收入如何，一目了然。聘请工作人员时，要是对方狮子大开口，便能笑着说："依这个数目，可以买一万斤白菜啰。"

但是上菜市场，主要还是爱吃，遇到什么没有尝试过的便买下来，如果餐厅不肯代你烧的话，就用随身带的小电煲在酒店内炮制，其乐无穷。

菜市由自忠路和淡水路组成，面积相当大，至少有数百个摊子。

蔬菜档中，看到尽是茭白笋，此物拿来油焖，非常美味，番茄也特别肥大，其他蔬菜就不敢恭维了。上海菜市的菜，给人一个瘦得可怜的感觉，芹菜瘦，菠菜瘦，苋菜也瘦。还有数条茄子，已经干瘪，还拿出来卖。冬瓜是广东运来的，一元一斤，冬瓜头没肉，便宜一点卖一元。有新采的蒜头出售，买了一斤，一块半。

海鲜档中卖的尽是河产，鲩鱼很多，另外便是齐白石常画的淡水虾，想起从前在一品香吃的呛虾，口水直流，但现在所有河流污染，已没人敢试了。大小的贝壳类，蛏子居多，蚶子不见，还有一种像瓜子那么大小的贝壳，在台湾地区时听人叫海瓜子，但大得不像瓜子，上海卖的名叫瓜子片，名副其实。据说当年上海流行肝炎，全拜此君所赐。

在香港看不到的是比虾粗大，又有硬壳的虾类，上海人叫它为龙

虾，但只有手指那么小。想起丰子恺在一篇叫《吃酒》的小品中提过一个钓虾人的故事："虾这种东西比鱼好得多。鱼，你钓了来，要剖，要洗，要用油盐酱醋来烧，多少麻烦。这虾就便当得多：只要到开水里一煮，就好吃了……"

　　劏（宰杀，读tāng）鳝的档子也很多，沪人喜吃鳝，小贩们用纯巧的手法把肉起了，剩下堆积如山的骨头，大概后来扔掉吧。其实把鳝骨烘干，再油炸一下，香脆无比，是送酒的好菜。

　　卖鸡的当场替家庭主妇烫好拔毛，鸭摊就少见，其他种类的家禽也不多。

　　猪肉摊少，牛羊摊更少，所有肉类不呈鲜红颜色，死沉沉地蒙上一层灰，都不新鲜，怪不得只能做红烧或者回锅肉等菜色才好吃。

　　菜市中夹着些熟食档，上海人的早餐莫过于烧饼、油条、油饼、生煎包子和烙饼等。烧饼油条是以一层很厚的饼包着油条，此饼可以放个鸡蛋，包起来时是肿大的一团，油腻腻的，试了一客，一块钱，腹已大胀。当然没有想象中那么好吃。上海朋友对烧饼油条的神话，不过于在肚子饿时的第一个印象，也是他们的乡愁。

　　油饼味较佳，用一个煎锅贴的平底锅以油炸之，一层很厚的饼上铺满芝麻，长三角形地切开一块一块，包君吃饱。

　　生煎包也很精彩，至少比在香港餐厅吃的好得多。烙饼贴在一个大泥炉上烤，这个大泥炉就是印度人的丹多里，烙饼这种吃的文化是由那边传来的吧。

　　花档全街市只有两家，种类也不多。上海的生活质素还没有到达摆

花送花的地步。

反而是在卖菜的老太婆那里找到了白兰花，两块钱买了四串白兰，每串有三蕊，用铁线穿住，变成个圆扣。研究了一下，才知是用来挂在衬衫的纽扣上的。花味由下面熏上来，香个整天，这种生活的智慧，香港倒学不会。

扣着白兰花朵到其他摊子看，小贩们见到我这个样子，态度也亲切起来。以为这是一个自由市场，什么人都能来卖东西，其实不然，看到一间有盖的小屋，里面挂着所有摊位的地图，政府人员在管理着。当然是要收租的，门口还有人龙在排队，大概要申请到一个单位，是不容易。但是有些老太太卖的只是几块姜，还有几位单单卖鞋带罢了。难道她们也得交租吗？交完了又怎么生活？其中还有些一看就知道是外地来的农民，打开布袋就地卖干笋尖、海草等杂物，他们是来打尖的？不可能吧，管理人员四处巡查，逃不过他们锐利的目光，是不是有其他协议？

有一个管理员凶巴巴地骂一位卖鱼的小姑娘，她的脸越涨越红，不知谁是谁非，也不能插手理论，只看到他骂完之后走开两步，转身回去再骂，中国人就是有这种劣根性，一旦有了微小得可怜的权力，一定要使尽它。

“喂，好了没有？有完没完？”我忍不住大喝。

那厮狠狠地望了我一眼，才肯走开。刚刚这边骂完，远处又有人吵架。

“侬是啥人？”有一个向对方大叫。

对方也说："侬是啥人？"

两个"侬是啥人？"地老半天，重复又重复，间中最多掺了："侬算是中国人？"的字眼罢了，最后演变成："你打我啦！""打"字，上海人发音成"挡"，挡来挡去，没有一个动手，要是这种情形发生在广东，那粗口满天飞，还来个什么"侬是啥人"？

到底，上海人还是可爱的。

# 这样吃虾，天下美味也

儿时的记忆，虾是一种很高贵的食材，近乎鲍参翅肚，一年之中，能尝到几次，已算幸福。虾的口感是爽脆的，弹牙的，肉清甜无比，味也不腥，独有的香气，是别的生物所无。吃虾是人生最大享受之一，直到养殖虾的出现。

忽然之间，虾变得没有了味道，只留形状。冰冻的虾，价钱甚为便宜；即使是活的，也不贵，你我都能轻易买到。曾见一群少年，在旺角街市购入活虾，放进碟子，拿到7－ELEVEN便利店的微波炉叮一叮，剥壳即食，也不过是十几块港币。向他们要了一尾试试，全无虾味，如嚼发泡胶。

四十多年前在台北华西街的“台南担仔面”高贵海鲜店中，看到邻桌叫的大尾草虾，煮熟后颜色红得鲜艳，即要一客试试，一点味道也没有，完全是大量养殖生产之祸。

二十世纪六十年代中，游客来到香港，吃海鲜时先上一碟白灼虾，点葱丝和辣椒丝、酱油，大叫天下美味。当今所有餐桌上都不见此道菜，无他，不好吃嘛。

香港渔商发现养殖虾的不足，弄个半养半野生，围起栏来饲大的，叫作“基围虾”。初试还有点甜味，后来也因只是用麦麸或粟米等饲料，愈弄愈淡，“基围虾”从此也消失了。

到餐厅去，叫一碟芙蓉炒蛋，看见里面的虾，不但是冷冻的，而且还用苏打粉发过，身体带透明状，剩下一口药味，更是恐怖。从前香港海域的龙虾，颜色碧绿，巨大无比，非常香甜。只要不烹调得过老，怎

么炮制都行。当今看到的多由大洋洲或非洲进口，一吃就知道肉粗糙，味全失。削来当刺身还吃得过，经过一炒，就完蛋了。有两只大钳子的波士顿龙虾，肉质虽劣，但不是饲养，拿来煲豆腐和大芥菜汤，还是一流的。

当今我吃虾，务必求野生的，曾经沧海难为水，养殖的，宁愿吃白饭下咸萝卜，也不去碰。在日本能吃到最多野生虾，寿司店里，叫一声“踊（Odori）”，跳舞的意思，大师傅就从水缸中掏出一匹大的“车虾（Kuruma Ebi）”，剥了壳让你生吃，肉还会动，故称之。

北海道有更多的品种，最普通的是“甘虾（Ama-ebi）”，日本人不会用“甜”字，只以“甘”代之，顾名思义，的确很甜，很甜。大的甜虾，叫“牡丹虾（Botan Ebi）”，啖啖是肉。比牡丹虾更美味的，叫“紫虾（Murasaki Ebi）”，可遇不可求，皆为生吃较佳。他们称虾为“海老”，又名“衣比”。虾身长，腰曲，像长寿的老人，故名之。“海老”也有庆祝的意思，所有庆典或新年的料理中，一定有一只龙虾，龙虾是生长在伊势湾的品种最好，龙虾在日本叫成“伊势海老（Ese Ebi）”。

“虾蛄”潮州语是琵琶虾的意思，但在日文中作“赖尿虾”。“赖尿虾”是因为一被捕捉，飚出一道尿来而得名的，甚为不雅，它的味甘美，有膏时背上全是卵，非常好吃。有双螯，像螳螂，其实应该根据英文Mantis Shrimp，叫作“螳螂虾”更适合。大只的“赖尿虾”，从前由泰国输入，已捕捉得快要绝种，当今一般所谓避风塘料理用的大赖尿虾，多数由马来西亚运到，半养殖，可是肉还是鲜甜的。

旧时的寿司店中，还出现一盒盒的“虾蛄爪（Shyako No Tsume）”，用人工把虾爪的壳剥开，取出那么一丁点儿的肉，排于木盒中，用匙舀了，包在紫菜中吃，才不会散，吃巧多过吃饱，当今人工渐

贵，此物已濒临绝种。

潮州人的虾蛄，日人称之为“团扇海老（Uchiwa Ebi）”，粤人叫“琵琶虾”，虾头充满膏时，单吃膏，肉弃之。

细小如浮游动物的，是“樱虾（Sakura　Ebi）”，因体内色素丰富，一煮熟变为赤红，样子像飘落在地面的樱花，这种虾在我国台湾的东港也能大量捕捞。

比樱虾更小的是日人叫作“酱虾（Ami）”的虾毛，样子像虾卵，吃起来没有飞鱼子（一般误解为蟹子）那么爽脆，但也鲜甜，多数是用盐制为下酒菜。

上述的都是海水虾，淡水的有我们最熟悉的河虾，齐白石先生常画的那种，有两只很长的螯。河流没被污染之前可以生吃，上海人叫“呛虾”，装入大碗中，用碟当盖，下玫瑰露，上下摇动数次，把盖打开，点南乳酱，就那么活生生地抓来吃，天下美味也。

另有法国人喜欢吃的淡水小龙虾（Scampi）和更小、壳更硬的澳大利亚小龙虾（Yabby），都没中国河虾的美味。上海的油爆虾用的是河虾，不朽的名菜。

中国种龙虾，英文叫Crayfish，他们认为有虾钳的，才能叫作Lobster。

至于普通的虾，有Prawn和Shrimp两个名字，前者是英国人用的，后者是美国人用的。

那么多虾中，问我最好吃的是哪一种，我毫不犹豫地回答，是地中海的野生虾。品种不同，一出水面即死，冰冻了运到各地，头已发黑，

样子难看，但一吃进口，哎呀呀，才知其香甜。一碟意大利粉，有几只这种虾来拌，真能吃出地中海海水味，绝品也。

# 说说虾米、虾酱、虾膏

也许是因为中国人穷惯了，或者是他们有点小聪明，吃不完的东西就用来盐渍与干晒，保存下来，随着经验起变化，成为佳肴。

虾米是代表性的干货之一。它并不像江瑶柱那么高贵，是种很亲民的食材。外国人不懂得欣赏，西餐中很少看到虾米入馔的。上等的虾米，味道甜得厉害；劣货是一味死咸。当今要买到好的虾米也不容易，有些还是染色的呢，一般吃得过的，价钱已比鲜虾还要贵了。

我家厨房，一定放有一玻璃罐的虾米，这种东西贮久了也不坏。虽然如此，干虾米买回来后，经过一两个月后，还是装入冰箱，感觉好像安全得多。前几天到九龙城街市，卖海鲜的雷太送了我一包，是活虾干晒的，已不叫虾米，称为虾干，最为高级。第一颜色鲜艳，第二软硬适中，第三很甜，水浸后不逊鲜虾。

虾米的用途最广，洗一洗，就那么吃也行；买到次货，则在油锅中爆一爆，加点糖，拿来当下酒小食，比薯仔片高级得多。吃公仔面时，我喜欢把那包调味料扔掉；先用清水来滚虾米，它本身带咸，不必放盐或酱油，已是一个很美味的汤底，若再嫌不够味，加几滴鱼露即可。

和蔬菜的配合极佳，虾米炒白菜，就是沪菜中著名的开洋白菜，把虾米叫成开洋，亏上海人想得出。他们的豆腐上也惯用虾米和皮蛋，及肉松来拌；早餐的粢饭也少不了虾米。开洋葱油煨面不可抗拒地好吃，传统制法为：将葱去根，用刀背拍松，切小段备用。开洋浸水，使之发软。烧红锅，加猪油，放葱段和开洋爆香，滴绍酒，加上汤，然后把面条放进去，待沸，转小火煨三四分钟，大功告成。

南洋一带，海虾捕获一多，都制虾米，尤其是马来西亚东海岸的小岛，所晒虾米最为鲜甜。到新加坡和吉隆坡旅行，别忘记买一些带回来。不必到海味专门铺子，普通杂货店亦出售，选价钱最贵者，也是便宜。

把虾米舂碎后加辣椒来爆香，就是著名的峇拉煎了。香港人当它来自马来西亚，听了发音后冠上一个“马来盏”的名字。用马来盏来炒通菜是一道最家常的小菜。当地人取了一个菜名，叫“马来风光”。

我最拿手的一道冷菜，主要原料也是虾米。制法为：先将虾米浸软，挤干水分备用。再炸猪腩肥肉为猪油渣，把刚炸好的小方块和指天椒放入石臼同时舂碎，加糖。上桌时铺上青瓜丝、干葱片和大蒜蓉，最后挤青柠汁进去。味道又香又辣又甜又酸，错综复杂，唤醒所有食欲神经。

单单是这样小吃，已能连吞饭三大碗。

把小得不能再小的虾毛腌制，就是一种叫Chincharo的东西，新加坡和马来西亚的华人谑之为“青采落”，潮语的“随便放”的意思。它是死咸的一种酱料，通常装进一个像装西红柿酱的玻璃瓶中出售，吃时倒进碟里，加大量的红葱头片去咸，再放点糖。发现菲律宾人也有同样的吃法。如果在南洋的杂货店中看到这种粉红色的虾酱，也不妨买来送给家里的家务助理，她们会很高兴。

虾头膏是马来西亚槟城的特产，颜色漆黑，很吓人。做马来沙拉“啰”时不可缺少，有浓厚的滋味，槟城“叻沙”没有虾头膏也不行。我发现炒面时，将虾头膏勾稀，放进面中，独特的香味令面条更好吃。到槟城旅行可买一罐回来试试。天气一热，买几条青瓜，切成薄片后，从

冰箱中取出虾头膏，涂在上面就那么吃，非常开胃；不然，在香港买到沙葛，用同样方式吃饭送酒也行。

至于虾酱，香港人甚为熟悉，它是将小虾腌制发酵，呈紫色的膏酱。那种强烈的味觉，不是人人受得了的，喜爱起来却是百食不厌。最鲜美的白灼螺片，也要用它来蘸。响螺片太贵，并非大家吃得起，当今只有在蒸炒带子时，派得上用场。

据称香港马湾的虾酱做得最好，我去参观过其制造过程，其实与所有海边渔民的做法都差不多，也许是马湾的质量控制得好的缘故吧。去流浮山的“海湾餐厅”，菜没上桌，先来一碟用猪油爆香的虾酱，已是天上美味，不必吃其他东西也可以了。用它和活虾来炒饭，更是一流。

南洋的虾酱，一般比香港的浓厚和坚硬。用纸包成长方形，吃时拆开纸包，一片片切下。就那么在火上烤一烤，更香。挤上南洋小青柠，如果找不到可用白醋代之，加点糖，已能下饭。

前几天和一个外国朋友进餐，谈起虾膏和虾酱，他没有试过，说道：“你用最简单的说法形容一下吧！”“味道很臭。”我想也没想，就那么冲口说出。“那么臭，吃前要不要洗一洗？”他又问。

我只有告诉他一个最爱回放的故事：“我们从前在西班牙拍戏，有个摄影师爱上了一个西班牙女郎，本来是件开心的事，但他愁眉苦脸地向我讨教，说他那个女友身上很臭，问我怎么办？我告诉了他一番话，结果他高高兴兴地走了。”

“你向他说了些什么？”洋朋友问。我懒洋洋地说：“我说如果你喜欢吃的是羊奶芝士，会不会去洗一洗呢？”

# 十八道《食经》失传菜式

电视上的饮食节目，都是一辑辑拍的。一辑有十三集，分十三个星期播，前后三个月，又称一季。这次我做的那个已多出两集，共十五集。

拍摄完毕，本来以为可以休息一阵子，但接电视台来电，称收视高，要添食，多来五集。临时的增加，令我乱了阵脚。

要再拍些什么呢？本来可以把《随园食单》或《金瓶梅》菜谱再现的，友人又建议来《红楼梦》宴，但我觉得前二者是广东人说的外江佬菜，在香港未必做得好；《红楼梦》宴又给做得太滥了，不值得再去花功夫。

想了又想，最后决定其中一集，重现陈梦因先生《食经》中的一些小菜。和“镛记”的老板甘健成兄商量，他也认为大家做的都是粤菜，比较有把握。

回家后把《食经》重翻一遍，选出几道，虽然不是山珍海味，全是普通食材，做法有些也简单，只是教了我们窍门，乘“镛记”的师傅肯做，留记录给后辈的有心人。

一、干焙大豆芽。将大豆芽截尾，在镬内焙至极干，切生姜、葱白，和面豉在油镬爆过，下大豆芽同炒即成，虽是廉宜的菜，吃来甘香可口。

二、肉心蛋。蛋尖扎小孔，取出蛋白。用筷子伸入蛋，搅烂蛋黄，亦取出。瘦肉三分之二，剁成糜；肥肉三分之一，切为小粒。加姜汁、

盐、酒拌匀，缓缓倒进蛋壳中，至半，再倒蛋白，才用白纸将孔封固，蒸至熟。吃时开壳，点麻油、生抽。

三、酿虾蛋。鸡蛋煲熟，破之为二，取出蛋黄，加鲩鱼、鲜虾、冬菇、葱白剁成茸，搅之至够匀，酿进蛋黄空位，炸至金黄。

四、蒸猪肝。用姜汁、生油、生抽、酒将猪肝腌过，加金针菜和云耳蒸熟即成，但猪肝不经腌制的话，则不滑。

五、镬底烧肉。有皮猪腩肉一斤切成方形，抹以酱油和蜜糖备用。铁镬中盛白米二斤，猛火煮沸。用镬铲将饭拨开，放入腩肉，皮向下，以汤碗封住，再把白米铺上，随即上镬盖。慢火焗至白饭熟透，而猪肉同时烧熟。味甘香鲜美，一如烧肉。

六、酿荷兰豆。把鲜虾、半肥瘦猪肉、冬菇和虾米剁碎，打至胶状，酿入荷兰豆荚，煎熟即成。

七、猪杂烩海参。海参浸透备用。猪粉肠、猪心等切件先烩，海参后下。上碟前，用幼竹串好切成薄片的猪肝，油泡仅熟，再与其他配料同炒，即成。要是猪肝不另外处理，则会太硬。

八、煮虾脑。说是虾脑，不过是虾汁。剪下虾头，用刀背拍至扁碎，以布包之。用力将虾汁绞出，加冬笋和火腿片生炒。盐、酒、胡椒少许，煮滚即成，吃时虽不见虾脑，却有鲜浓的虾味。

九、合浦还珠。活虾去壳，刀开薄片，包核桃仁一粒、肥猪肉一粒，卷成珠状，蘸蛋白和生粉，炸至金黄。

十、蟹肉焗金瓜。蒸熟肉蟹去壳取肉。金瓜去皮，切成方块。加鸡蛋调味，放入焗炉里焗熟即成。

十一、番薯扣大鳝。番薯去皮切成骨牌形，蘸上炸浆，炸透备用。鳝肉用网油包住，另把大量的蒜头炸香。起红镬，稍爆豆豉，然后放入鳝肉，加水扣之。上碟时先以番薯垫底，吃鳝后，再吃吸收了鳝汁的番薯。

十二、酥鲫鱼。这道菜主要是教人怎么“酥”。先用橄榄多枚，去核舂烂，用橄榄的渣滓同汁把鲫鱼腌过。然后将已滚的油镬移离灶口，放鲫鱼进去，等滚油把鱼泡熟，以碟盛之。待鲫鱼完全没有热气后，又用油镬慢火将鲫鱼炸透，它的硬骨就会变酥。酥的秘密在用榄汁腌过，炸两次的作用是避免将鱼炸至焦黑。

十三、黄酒鲤鱼炖糯米饭。用一斤重的公鲤、糯米一斤、黄酒一斤。鲤鱼剖净，不去鳞。洗糯米，以炖器盛之，加入鲤鱼和黄酒，隔水炖至饭熟即成，吃时淋上酱油和猪油。

十四、梅菜酿鲤鱼。鲤鱼剖净，辣椒切丝，梅菜心切粒，用油镬炒过，加少许糖和盐，然后将梅菜酿入鱼肚里。起红镬，爆椒丝，再下豆瓣酱，稍兜过，加水烧至滚，最后放入已酿好梅菜的鲤鱼，红火炆两小时。

十五、什锦酿蛋黄。蛋一定要用鸭蛋，鸭蛋黄的皮厚，可酿；鸡蛋蛋黄皮薄，不能用。用尖器在鸭蛋黄上开一个胡椒粒般大的小孔，将剁碎的半肥瘦猪肉、马蹄、虾仁、香芹和冬笋炒熟后酿入。鸭蛋黄皮有伸缩性，可酿到苹果一样大，这时再放蛋白，煎至熟为止。

十六、通心丸。一颗肉丸子，里面是空的，以为一定很难做，讲破了就没什么。原来是把猪油放入冰箱冻硬，包以猪梅肉、虾米、葱白剁成的肉糜。放进汤中煮熟，猪油融在丸中，就是通心丸了。

十七、姜花肉丸汤。上面那道通心丸子，滚了汤，加入姜花，即成。很多人不知道姜花煮起来又香又好吃的。

十八、炒直虾仁、弯豆角。虾仁炒起来是弯的，豆角是直的，怎么相反？原来是把那条豆角无筋的那一边，用薄刀每隔一分割上一刀。每一条割七八十刀，炒起来就曲了。虾仁用牙签串起来，炒后还是直的，再把牙签拔掉就是，这道菜好玩多过好吃。

早一辈师傅留下的食谱，千变万化，是一个宝藏，有待我们去发掘，老的菜还没有学会，搞什么新派菜呢？

# 骨髓：吸骨中的髓，美味非凡

小时候吃海南鸡饭，一碟之中，最好吃的部分并非鸡腿，而是斩断了骨头中的骨髓，颜色鲜红，吸啜之下，一小股美味的肥膏入口，仙人食物也。当今叫海南鸡饭，皆是去骨的。无他，骨髓已变得漆黑，别说胆固醇了，颜色就让人反胃。现杀的鸡，和冷藏的最大的不同就是骨髓变黑，一看就分辨出来。

骨髓的营养，包括了肥油、铁质、磷和维生素A，还有微量的维生素$B_1$（Thiamin）和维生素$B_3$（Niacin），都是对人体有益的。在早年，一剂最古老的英国药方，是用骨髓加了番红花打匀，直到像牛油那样澄黄，给营养不良的小孩吃。

在当今营养过剩的年代，一听到骨髓，就大叫胆固醇！怕怕，没人敢去碰。好在有这些人，肉贩都把骨头和骨髓免费赠送，让老饕得益。

凡是熬汤，少了骨头就不那么甜，味精除了用海藻制造，就是由骨头提炼出来的。

有次去匈牙利，喝到最鲜美的汤，用大量的牛腿骨和肉煮出。肉剁成丸，加了椰菜。以两个碟子上桌，一碟肉丸和蔬菜，一碟全是骨头。有七八根左右吧，抓起一根就那么吸，满嘴的骨髓。一连多根骨，吃个过瘾，怕什么胆固醇？有些在骨头深处的吸不出，餐厅供应了一支特制的银匙，可以仔细挖出。这种匙子分长短两支，配合骨头的长度，做得非常精美，可在古董店买到。当今已变成了收藏品，有拍卖价值。

英国名店ST. John的招牌菜，也就是烤骨髓（Roasted Bone Marrow）。

做法是这样的：先把牛大腿骨斩断，用水泡个十二至二十四小时，加盐，每回换水四至六次，令血液完全清除。烤炉调到四百五十度或二百三十度，把骨头水分烤干，打直排在碟中，再烤个十五至二十五分钟，即成。

起初炮制，也许会弄到骨髓完全跑掉，全碟是油，但做几次就上手。再怕做不好，入烤箱之前用面包糠把骨管塞住，骨髓便不会流出来。

如果没有烤箱，另一种做法是用滚水炮制，煮个十五分钟即成，但较容易失败。

骨髓太腻，要用西洋芫荽中和。芫荽沙拉是用扁叶芫荽，加芹菜、西洋小红葱，淋橄榄油、海盐和胡椒拌成，做法甚简单。把骨髓挖出来，和沙拉一齐吃，或者涂在烤面包上面，但建议就那么吞进肚中，除了盐，什么都不加。

在法国普罗旺斯吃牛扒，也不像美国人那么没有文化，他们的牛扒薄薄一片，淋上各种酱汁。牛扒旁边有烤热的骨髓，吃一口肉，一口骨髓，才没那么单调。

意大利的名菜叫Osso　Buco，前者是骨，后者是洞的意思。一定带有骨髓，最经典的是用茴香叶和血橙酱来炮制，叫Fennel&Blood Orange Sauce。制法是先把小牛的大腿斩下最肥大的那块来，用绳子绑住，加茴香叶和橙皮，放进烤箱烤四十五分钟，如果怕骨髓流走，可以在骨头下部塞一点剁碎的茴香叶。

羊的骨髓，味道更为纤细，带着羊肉独特的香气。最好是取羊颈。羊颈斩成八块，加洋葱、椰菜或其他香草，撒上海盐，烤也行，焗也

行，羊颈肉最柔软，吸骨髓更是一绝。一样用羊颈，加上盐渍的小江鱼（Ahchovies）来炮制，更是惹味，和中国人的概念："羊"加"鱼"得一个"鲜"，是异曲同工的。

印度人做的羊骨髓，是把整条羊腿熬了汤，用刀把肉刮下，剩下的骨头和骨边的肉拿去炒咖喱。咖喱是红色的，吸啜骨髓时吮得嘴边通红，像个吸血鬼。这种煮法在印度已难找，新加坡卖羊肉汤的小贩会做给你吃。

猪骨髓也好吃，但没有猪脑那么美味。点心之中，有牛骨髓或猪骨髓的做法，用豆豉蒸熟来吃，但总不及猪骨汤的。把骨头熬成浓汤，最后用吸管吸出脊椎骨中的髓。

鱼头中的鱼云和那啫喱状的部分，都应该属于骨髓的一部分，洋人不懂其味，整个鱼头扔之。鱼死了不会摇头，但我们看到摇个不已。大鱼，如金枪，骨髓就很多，日本人不欣赏，中国台湾南部的东巷地方，餐厅里有一道鱼骨髓汤，是用当归炖出来，嚼脊椎旁的软骨，吸骨中的髓，美味非凡。

家中请客时，饭前的下酒菜，若用橄榄、薯仔片或花生，就非常单调，没有什么想象力。有什么比烤骨髓送酒更好的？做法很简单，到你相熟的冻肉店，把所有的牛腿骨都买下，只用关节处的头尾，一根骨锯两端，像两个杯子，关节处的骨头变成了杯底。这一来，骨髓一定不会流走，把骨杯整齐地排列在大碟中，撒上海盐，放进微波炉叮一叮。最多三至五分钟，一定焗得熟透。拿出来用古董银匙奉客，大家都会赞美你是一个一流的主人。

# 吃鱼：和倪匡兄吃的鱼最好吃

倪匡兄嫂，在三月底返港，至今也有一个多月了。我自己事忙，只和他们吃过几次饭。以为这次定居，再也没有老友和他夜夜笙歌，哪知宴会还是来个不停。

“吃些什么？”我问，“鱼？”“是呀，不是东星斑，就是老虎斑。”老虎斑和东星斑一样，肉硬得要命，怎么吃？还要卖得那么贵，岂有此理！

真是替那些付钱的人不值，只有客气地说好好好，后来他们看我不举筷，拼命问原因。倪匡兄问：“你们知道东星斑和老虎斑，哪一个部位最好吃？”“到底是什么部位？”我也想搞清楚。倪匡兄大笑四声：“铺在鱼上面的姜葱和碟底的汤汁呀，哈哈哈哈。”

曾经沧海难为水，这和我们当年在伊利沙伯大厦下面的北园吃海鲜，当今响当当的钟锦还是厨子的时候，吃的都是最高级的鱼，什么苏眉、青衣之类，当成杂鱼，碰都不会去碰。

“还是黄脚（䲛 ）好，上次你带我去流浮山，刚好有十尾，蒸了六尾，四尾滚汤，我后悔到现在。”他说。“后悔些什么？”“后悔为什么不把十条都蒸了。”

趁这个星期天，一早和倪匡兄嫂又摸到流浮山去，同行的还有陈律师，一共四人。他运气好，还有五尾黄脚（䲛 ），比手掌还要大一点，是最恰当的大小。再到老友十一哥培仔的鱼档，买了两尾三刀，赠送一条。看到红钉，也要了两条大的。几斤奄仔蟹，一大堆比石狗公还高级百倍的石崇煲汤。最后在另一档看到乌鱼，这在淡咸水交界生的小

鱼，只能在澳门找到，也要了八尾，一人两条，够吃了吧？这次依足倪匡兄意思，全部清蒸。

“先上什么鱼？”海湾酒家老板娘肥妹姐问。“当然是黄脚（鱲）了。”倪匡兄吩咐。“有些人是把最好的留在最后吃的。”肥妹姐说。倪匡兄大笑，毫不忌讳地说：“最好的应该最先吃，谁知道会不会吃到一半死掉呢？”

五尾黄脚（鱲）鱼，未拿到桌子上已闻到鱼香，蒸得完美，黏着骨头，一人分了一尾，剩余的那条又给了倪匡兄。肚腩与鳍之间还有膏状的半肥部分，吃得干干净净。“介乎有与无之间，又有那股清香，吃鱼吃到这么好的境界，人生几回？”倪匡兄不客气地把我试了一点点的那尾也拿去吃光了。

三刀上桌，肉质并不比黄脚（鱲）差，香味略输一筹，比了下去，但在普通海鲜店，已是吃不到的高级鱼。

红钉，又叫红斑，我一听到斑，有点抗拒，试了一口，发现完全没有普通斑的肉那么硬。“其实好的斑鱼，都不应该硬的。”倪匡兄说。

奄仔蟹上桌，全身是膏，倪匡兄怕咬不动，留给别人吃。“人的身体之中，最硬的部分就是牙齿，也软了。人一老真是要不得。”虽然那么说，见陈律师和倪太吃得津津有味，他也试了一块，大叫走宝，把剩下的都扫光。

乌鱼本来清蒸的，但肥妹姐为了令汤更浓，也就拿去和石崇一起滚后，捞起，淋上烫热的猪油和酱油。乌鱼的肉质，比我们吃的那几种都要细腻。

黄脚（鱲　）五尾，三刀三尾，红钉三尾，乌鱼八尾，一共十九条鱼，还不算那一堆石崇呢。

鱼汤来了。几个尾鱼、豆腐和芥菜滚了，四人一人一碗，肥妹姐说得对：“要那么多汤干什么？够浓就是！”

我偷偷地向她说：“你再替我弄两斤九虾来。”来到流浮山不吃九虾怎行？这种虾有九节，煮熟后又红又黄，是被人认为低贱的品种，所以没人养殖，全部野生，肉质又结实，甜得不得了。

“我怎样也吃不下去了。”倪匡兄宣布。这也奇怪，他吃海鲜，从来没听过他说这句话。我们埋头剥白灼九虾，不去理会，他终于忍不住，要了一尾，试过之后即刻抓一把放在面前，吃个不停。

一大碟九虾吃剩一半，我向肥妹姐说：“替我们炒饭。”“又要我亲自动手？”她假装委屈。我说：“只有你炒的才好吃嘛。”肥妹姐甜在心里，把虾捧了进去。不一会儿，炒饭上桌，黄色的是鸡蛋，粉红的是虾，紫色的是虾膏。

倪匡兄又吃三大碗。“还想不想在流浮山买间屋子住住？”肥妹姐问。我知道他已不能抗拒这种诱惑，但在铜锣湾的房子刚刚租了下来，就向倪匡兄说：“你弟弟倪靖不是喜欢大自然吗？请他和你合买一间，一星期来住个两三天，再回闹市去吧。”倪匡兄点头：“可以考虑，有这么好的鱼吃，在月球上买一间也值得。”

# 蟹满汉

通常，用一种食材，做出种种不同的菜，都叫什么什么宴，但以螃蟹入馔，蟹宴的称呼似乎不够，应该用三天三夜也吃不完的满汉全席来形容，叫作“蟹满汉”。

从凉菜算起，北海道的大师傅把一只大蟹钳的壳剥了，用快刀左横切数十刀，右横切数十刀，放入冰水，蟹肉就像花一样展开，最后功夫，燃了喷火枪在表面上略微烧一烧，就可上桌。肉半生熟，点山葵和酱油吃，是天下美味。

潮州人的冻蟹，原只清蒸后摊冻，没有其他调味，鲜甜味觉也表露无遗。

醉蟹是上海的传统名菜，把活生生的大闸蟹浸在花雕酒里，味渗入蟹膏，那种甘香醇美是煮熟的蟹中找不到的。当今的新派上海菜，加了话梅、红枣和花椒，浸个五天，什么蟹味酒味香味都没了。

还是我母亲的醉蟹做得好，她早上到市场买了两只最肥美的膏蟹，回家洗净劏开，去了内脏，斩成六件，蟹钳用刀背拍碎，然后倒入三分之一瓶的酱油，兑了一半盐水，加一小杯白兰地，和大蒜瓣辣椒一齐生浸到晚上，就能吃了。上桌前把糖花生拍磨成末撒上，再淋白米醋，甜酸辣香，是最完美的醉蟹。

法国人的海鲜盘中，冰上放的泥蟹是煮熟的，但味道不像中国人批评的那样失掉，还是很鲜甜。有时也会碰上全身是膏，连蟹脚也黄的西洋黄油蟹呢。

更多的冷蟹吃法，已不能一一细数，我们要进入蒸的阶段了。大闸蟹是所有螃蟹之中拥有最强烈的滋味的，清蒸黄油蟹卖得很贵，但便宜的澳门特产的奄仔蟹也很不错。各有各的爱好，不能说谁比谁更佳。

新派菜中的蟹黄蒸蛋白，雪白的蛋白上，铺了蟹膏，一橙一白鲜明亮丽，叫人赏心悦目。但是两者完全不能结合，蛋白是蛋白，蟹膏是蟹膏，就算掺着来吃也是貌合神离。建议年轻师傅把蟹肉拆了混进蛋白中，反正两者都是白色，不影响色调，就能配合得天衣无缝。冬瓜蒸蟹钳是懒惰人的吃法，虽说啖啖肉，但吃螃蟹全不费功夫，味道也跟着减少，不如干脆去吃蟹粉小笼包吧！

蒸螃蟹还有另一境界，那就是台南人做的红蝇蒸饭。蝇，闽语蟹的叫法。这道菜也许是福建传来的，蒸笼底铺上荷叶，糯米和蒜蓉上面放一只膏蟹，蒸得蟹汁全流入干爽不黏口的糯米饭中，加上荷香，百食不厌。

泰国的螃蟹粉丝煲有异曲同工的效果。吃起来，粉丝比蟹肉更美味。煲完，轮到炆了。很奇怪，苦瓜和螃蟹配合得极佳。一般的粤菜馆喜欢加很厚的芡，看了就讨厌。而且他们有时竟将苦瓜煮过再去和炸煮的螃蟹炆，苦瓜软得溶化看不见，蟹炸得无味，更是大忌。烧这道菜的功夫在于苦瓜和螃蟹一起炒，再拿去炆。苦瓜选厚身的，才不那么容易炆烂。

炆完，轮到焗。蟹斩件，加鸡蛋、肥猪肉、芫荽、葱和陈皮一块放入钵内，蒸个八成熟，再用烈火将外层烧到略焦，是东莞的名菜。洋人只会做焗蟹壳，把肉拆了，混粉，装入蟹壳中焗出或油炸，已认为是烹调螃蟹的大变化。这道菜又被二三流厨子滥做，当今见到，怕怕。

谈到炸，是一门很高深的学问。什么叫作炸？是单纯地把食物由生变熟罢了，不能留下油腻。全个日本也只有几家人的天妇罗炸得像样，绝对不是美国人的炸薯仔条那么简单。把螃蟹炸得出色的，是潮州人的蟹枣，以马蹄和蟹肉当馅，猪网油包之，然后再炸。当今的皮改为腐皮，油为植物的，粉多肉少，已不是食物，沦为饲料了。

螃蟹一瘦，就变成水蟹了，这时用来煲粥，加上白果、腐竹、陈皮和瑶柱更佳。但是最重要的是用海蟹而不是淡水蟹，把野生海水青蟹养个几天，让它更瘦更干净，活着入煲煮之，有点残忍，但给会欣赏的人吃了，生命也有个交代。

凡是用蟹来煮的汤都很鲜甜，马赛的布耶佩斯也有螃蟹，螃蟹煮水瓜加点冬菜，也是一绝。

数螃蟹的种类，天下有五千种。铜板大的泽蟹，在居酒屋中炸来整只细嚼，有阵蟹味，聊胜于无。最大的是阿拉斯加蟹，只吃蟹脚，蒸熟后放在炭上烤，让蟹壳的味道熏入肉中，更上一层楼。

我自己最拿手的，是从渔家学到的吃法，最简单不过：弄个铁镬，烧红，蟹壳朝下放入，撒大量粗盐到盖住整只螃蟹为止，猛火焗之。闻蟹香，即可起镬，盐在壳外，肉不会太咸，鲜美无比。

另一个方法在印度果阿学到，把蟹肉拆开，加咖喱粉和辣椒、椰浆煮成肉酱，醒胃刺激。

避风塘炒蟹是从“喜记”老板廖喜兄学的，以豆豉为主，蒜蓉次之，配以野生椒干和新鲜指天椒，功力只有廖喜的十分之一。但是我的胡椒蟹可和他匹敌，最重要的是不先油炸，用牛油把螃蟹由生炒至熟，加大量的粗磨黑胡椒炒成。

最受友人欢迎的还是我做的普通的蒸螃蟹，将蟹洗净斩件，放在碟上，蒸个几分钟，看蟹有多肥瘦而定，全靠经验，教不得人，失败数次就成功。秘诀在于蒸好之后淋上几滴刚炸好的猪油。啊，谈来谈去又是猪油。我怎能吃素？做不了和尚也。

# 吃羊肉：和陈晓卿在北京吃羊肉

这次去北京，主要为中央电视台综合频道录一个农历新年节目，从初一到初七，每天播一集。内容谈的又是饮食，其实讲来讲去，都是一些我发表过的意见，但电视台就是要求重复这个话题，并叫我烧六个菜助兴。

事前沟通过，我认为既然要示范，一定得做些又简单又不会失败的家常菜，太复杂的还是留给真正的餐厅大师傅去表演。

导演詹末小姐上次在青岛做满汉全席比赛的评判时合作过，大家决定第一天烧“大红袍”这道菜，其实和衣服或茶叶无关，只是盐焗蟹，取其形色及吉利。把螃蟹洗净放入铁锅，撒大把粗盐，上锅盖，焗至全红，香味四喷，即成。

第二道是妈妈教的菜，蔡家炒饭。第三道为龙井鸡，用一个深底锅，下面铺甘蔗，鸡全只，抹油盐放入，上面撒龙井，上盖，四十分钟后，鸡碧绿。第四道煲江瑶柱和萝卜，加一小块瘦肉，煲个四十分钟，江瑶柱甜，萝卜也甜，没有失败的道理。第五道为姜丝煎蛋，让坐月子的太太吃，充满爱心。

第六道，编导要求与文学作品有关，红楼宴和水浒餐已先后出笼，故选了金庸先生《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”，是黄蓉骗洪七公武功时做的菜，要把豆腐酿在火腿里面。这道菜镛记的甘老板和我一起研究后做过，其实也不难，把火腿锯开，挖两个洞，填入豆腐后蒸个四五个小时罢了。

一切准备好，开拍的那天还到北京的水产批发市场去买肥大的膏蟹

及其他材料，然后进摄影厂。化妆间内遇两位主持，一男一女。女的叫孙小梅，多才多艺，拉的一手好小提琴。前些时候还看到她用英语唱京剧，人长得很漂亮。

男的叫大山，是个洋人，原来这位老兄还是个大腕，常在电视中表演相声，遇到的人都要求和他合照并索取签名。加拿大人的他，说得一口京片子，比我的普通话还要标准。大山在节目中说他一年拜一个师傅，去年拜的还是作对联的，今年要拜我做烧菜的师傅。我说OK，不过有个条件，那就是让我拜他作普通话老师。

大家都很专业，录像进行得快，本来预算三天的工作，两天就赶完。电视台安排我们住最近的旅馆，有香格里拉和世纪金源大饭店的选择。他们说前者已旧了，不如改为后者吧，是新建的，我没住过，试试也好。

世纪金源大饭店位于海淀区板井路上，是个地产商发展的，附近都是他们盖的公寓。酒店本身也像一座座的住宅，又是和我上次住的王府井君悦一样，为弯弯的半月建筑。

补其不足的是地库有个所谓的“不夜城”，里面有很大的超市、夜总会、桑拿、足底按摩、迪斯科和各类商店，最主要的是有很多很多的特色餐厅，二十四小时营业。

我们抵达那天就第一时间去一家北京小店吃东西，看见一锅锅的骨头，肉不多，用香料煮得热辣辣上桌。菜名叫羊蝎子，与蝎子无关，骨头翘起，像只蝎子的尾巴，故名之。这锅羊肉实在吃得痛快，不够喉，还要了白煮羊头、羊杂汤和炒羊肉等。来到北京不吃羊，怎说得过去？

当天晚上又去吃羊，在海淀区有家出名的涮羊肉店叫“鼎鼎香”的，

那里有像“满福楼”一样的生切羊腿，不经过雪藏，由内蒙古直接运到，肉质柔软无比，羊膻味恰好，连吃好几碟。又来甲羊圈，全肥的。最后试小羊肉，味道不够，但肉质更软细，吃得大乐。

第三天再跑去“不夜城”，选家湖北菜馆，本来想叫些别的，但菜单上的羊肉有种种不同的做法，忍不住又叫了一桌子羊。

节目录完，监制陈晓卿请我们到一家叫“西贝”的西北餐馆。地方很大，每间房都有自己的小厨房，称之什么什么家，我们去的那间，就叫蔡家。

蒙古人当然吃羊啦，羊鞍子是一条条的羊排骨，用手撕开来啃肉，味道奇佳。我看菜单上有烤小羊，要了一碟，陈晓卿脸上有点你吃不完的表情，但一碟子的羊那么多人吃，怎会吃不完？一上桌才知道是一整只的小羊，烤得很香脆，照吃不误。接下来的，都是羊肉。

来北京之前听说这个冬天极冷，零下十五度。从机场走出，天回暖，是四五度吧？因为衣服穿得多，出了整身汗，酒店房间的热气十足，关掉空调还是热，只有请服务员来打开窗子才睡得着觉。电视摄影棚灯光打得多，又热了起来，餐厅更热，全身发滚。

没有理由那么热吧？后来发现羊肉吃得多，热量从体内发出。这个北京的冬天所流的汗，比其他地方的夏天更多。



# 烧烤：年轻人最爱也最原始的烹饪方式

年轻人对烧烤乐此不疲，夏日冬天都在野外麇集，把各种肉类烧得半生不熟吞进肚，自己的血液又给蚊子昆虫吸掉，乐融融。

人类学会烹调，烧烤是第一课，最为原始。有什么把食物用火烧烤一下那么简单呢？厨艺进化了，我们才发现原来有盐焗、泥煨、炖、焖、煨、烩、扒、焙、汆、涮、熬、锅、酱、浸、炖、焖、炸、烹、熘、炒、爆、煎、贴、焗、拔丝、琉璃、腊凉、挂霜、拌、炝和腌那么多花样，为什么我们还要回到烧烤呢？

西方人的厨艺就简单得多了，就算让他们把分子料理算进去，也不过是烤、焗、煎、炸罢了。他们甚少把蔬菜拿去炒，要到近年来才知什么叫油炸（Wok Fried）。至于蒸，更是再学数百年也赶不上广东佬，所以就非常注重烧烤BBQ了。

烧牛扒、猪扒、羊扒我能了解。但他们有个传统，要烧软糖。你可以在《花生》漫画中看到，史努比和胡士托都爱用树枝插几粒软糖烧烤。软糖这种东西，本来就不好吃，烧起来即焦，缩成一团，味道更是古怪，但这是烧烤派对必备的，也解释了为什么我对烧烤不感兴趣。

食物到了日本，宁愿吃生的，对烧烤，他们叫作“落人烧”。落人就是失败的人，源氏和平家打仗，后者输了，跑进深山躲避，没有烹调用具，只有以最原始的方法烧制，是日本人最初的烧烤。到了中东，有烤肉串和挂炉的各种进一步的烧法。来到中国人手里，就涂上了酱，用支铁叉叉了乳猪在炭上烤。后来还发展到明火烤、暗火烤等热辐射方式，更有低温一百度以下烤制食物，称为“烘”，或在二百度以上的高温，叫作“烘烤”。最高境界，莫过于广东人的叉烧，任何吃猪肉的民族吃了都

会翘起拇指称好。

到底，烧烤炉上的肉，并不必用到最新鲜柔软的，因为那么烧，也吃不出肉质的好坏。肉多数是腌制过的，加甜加蒜和各种酱料，就能把劣质或冰冻已久的肉烧得香喷喷。

举个例子，像韩国人吃的肉，烧烤居多。最初是用一个龟背的铜器，四周有道槽，把腌制过的牛肉就那么在龟背锅一放，不去动它，让烧熟肉的汁流进槽中，用根扁平的汤匙舀起来淋在饭上，送肉来吃。韩国人生活质素提高后，就发明了一个平底的火炉，把上等肉切成一小片一小片往上摆着烧，这么吃虽然比大块牛扒文明，但到底没经腌制，味道反而没有便宜肉好。

日本经济起飞后，就流行起所谓的“炉端烧”，其实就是一种变相的烧烤，比从前的“落人烧”高级得多。“炉端烧”什么都烧，肉、鱼、蔬菜、饭团，用料要多高级有多高级。由一个跪着的大师傅烧后，放在一根大木板匙上，送到客人面前。“炉端烧”没什么大道理，只讲究师傅的跪功，年轻的跪不到十五分钟就要换人。

“烧鸟”是另一种形态，日本人称鸡为鸟，其实烧的是鸡。这种平民化的食物烤起来虽说一样，但有好的大师傅，做出的烧鸟就是不同。温度控制得好，肉就软熟，和那些烤得像发泡胶的有天渊之别。

同样是串烧，南洋人的“沙嗲”更有文化，主要是肉切得细，又有特别的酱料腌制，烤起来易熟又容易吃进口。肉太大块的话，水平就低了，东南亚之中，做得最好的是马来西亚的，高级起来，还削尖香茅来当签，增加香味。蘸的沙嗲酱也大有关系，酱不行，就甭吃了。新疆人的羊肉串与沙嗲异曲同工，在肉上撒的孜然粉，吃不惯的人会觉得有一

股腋下味，爱好的没有孜然粉不行。

在野外吃烧烤，我最欣赏的是南斯拉夫人做的。他们遇上节日，就宰一头羊，耕作之前堆了一堆稻草，把羊摆在铁架上。铁架的两端安装了风车，随风翻转，稻草的火极细，慢慢烤，烤个一整天。当太阳下山，农夫工作完毕就把羊抬回家，将羊斩成一块块，一手抓羊肉，一手抓整个洋葱，沾了盐，就那么啃起来，天下美味也。

总之，要原汁原味的话，不能切块，应该整只动物烧。广东人的烧大猪最精彩，先在地上挖个深洞，洞壁铺满砖头，放火把砖烧红，才把猪吊进洞内烧，热量不是由下而上，而是全面包围，这一来，皮才脆，肉才香。

原只烧烤，还有烤乳牛和烤骆驼。在中东吃过，发觉后者没有什么特别的香味，骆驼肉真不好吃，还是新疆人烤全羊最为精彩。

羊烤得好的话，皮也脆，可以就那么撕下来送酒，有人喜欢吃黏着排骨的肉，说是最柔软；有人爱把羊腿切下，用手抓着大嚼，那种吃法，豪爽多过美味。

我则一向伸手进羊身，在腰部抓出羊腰和旁边的那团肥肉来吃，最香最好吃了。古人所谓的刮了民脂民膏，就是这个部分吧？这次去澳大利亚也照样吃了，年纪一大，消化没年轻时强，吃坏了胃，午睡时做个梦，梦见自己变成一个贪官，被阎罗王抓去拔舌。

# 咖喱宴菜单及菜谱

我的好友刘幼林（Bob　Liu），最喜欢说的故事，是我到他家中烧菜，一煮就煮出十道不同的咖喱来。

那是数十年前的事了。他当年住在东京原宿，角落头的大厦，楼下是间西装店，我常到他家做客。他首任太太叫贝拉，是位“中华航空”的空姐，纯中国人，但样子像混血儿，身材高大，美艳动人。她说她最爱吃咖喱了，我又约了一个日本红歌星女友，乘机大为表演一番。

没下过厨的人，总以为咖喱很难炮制，其实最简单不过，只要失败过两三次，一定做得好。

咖喱有几个基本的步骤，那就是先下油，把切碎的洋葱爆一爆。其他菜下猪油才香，咖喱却忌猪油，用植物油好了，粟米油、橄榄油都行，甚至用椰油，就是不能下猪油，牛油也尽量避免，因为咖喱不是以油香取胜的。

洋葱一个或两个三个，看咖喱的分量而定，咖喱的甜味，基本上靠洋葱。香港著名的咖喱店外，常见一大袋一大袋的洋葱，可见用的分量极多。不可弄得太碎，先把洋葱头尾切去，开半，把扁平的一方朝下，再直切或横切都行，不必太薄，指甲的长度分成三片即可。

烧热镬，下油，见油起烟，放洋葱，炒至金黄，香味喷出时就可以加咖喱粉或咖喱酱了。香港的香料店或杂货店里，一般卖的都是印度咖喱粉。如果用的都是同一样粉，就做不出十种咖喱来。基本上咖喱的原料只有几种，想要新鲜香甜的风味，用的是小豆蔻、肉桂、丁香和生姜；浓味的可选择姜黄和芫荽籽。我们认为的“印度味”，那是加了孜然

而产生的。

把印度咖喱粉加进洋葱中一块炒，再下鸡肉拌匀炒香，最后注入清水，煮个半小时，第一道咖喱鸡就能上桌了。

第二道来点小食，以碎肉代替鸡，咖喱粉下得浓一点，炒后用薄馅皮包卷，再炸，就是咖喱春卷。

咖喱牛肉用南洋煮法。所谓的南洋咖喱，包括了马来西亚和印度尼西亚的，主要原料和印度咖喱相同，但是去掉了孜然，而不用清水，以椰浆熬之。牛肉不可先煮软切块再放入咖喱中加热，这是香港咖喱餐厅的方法，以求方便，但这么一来咖喱归咖喱，肉归肉，二者不结合，味逊也。牛肉一定要和咖喱汁一块炆至软熟才行；用了椰浆，比印度咖喱更为惹味，这是第三道。

第四道的咖喱虾，用泰国方式烧出来。泰国咖喱辛辣，下的是指天椒碎，我把它放在一旁，让愈吃愈嗜辣的人自己加。泰国咖喱为了中和辣味，也多下点糖，用了大量的香茅、高良姜和橙叶，烧出来的味道与印度或南洋咖喱截然不同。

第五道是咖喱鱼头了。最难做，因为刘幼林家里没有巨大的镬。也罢，用沸水淋之，去其腥味，再用咖喱粉放进大汤锅来煮，同时下叫作“淑女手指”的羊角豆，让它把咖喱汁吸进种子之中，咬破了有鱼子酱一般的口感。

本来要炒咖喱蟹的，但觉得太过平凡，想起在印度海边小镇Goa吃过的一道蟹菜，即刻依样画葫芦。那是把螃蟹蒸熟，拆下肉来备用。另边厢，取掉孜然，只用姜黄、肉桂和芫荽籽，再加藏红花染色，蟹肉煮得鲜红，搅成一大团，用匙羹舀来吃，味道马上与几道菜完全不一样，

无不赞好。这是第六道菜。

第七道菜分量不能太多，也不可再有肉类，就用高丽菜—广东人叫的椰菜来煮椰浆，放几片咖喱叶、丹桂树叶和众香子（Allspice）去串味儿。

这时可以来饭了，用姜黄、孜然芹、小豆蔻和丁香混合的粉煸炒洋葱；另一方面把印度野米洗净，倒入油锅中加盐去炒，再下香料，加水，盖上锅盖，慢煮个十五分钟，最后下几粒葡萄干拌之。咖喱饭是第八道。

第九道菜，用龙虾喂了粉炸成。“简直是天妇罗嘛。”女友问，“怎能叫成咖喱菜？”“你先点一点酱。”我说。“那是黄芥末呀！”“试过才知。”那碟像黄芥末的黄色酱料，与芥末完全无关，是用最普通的蛋黄酱混了咖喱粉拌成。“这是第九道咖喱菜。”我宣布。

“最后一道菜是什么？不会做咖喱甜品吧？”刘太太迫不及待地问。“说得不错，就是咖喱甜品！”做法简单，这道菜可花上几小时的功夫，是事先做好的，把小豆蔻的青豆荚捣碎，加一半牛奶一半忌廉（淡奶油），煮滚，待冷却。打蛋黄进去，搅匀，开火加热，令其变稠。这时可以加腰果碎、茴香粉、月桂粉，再添蜜糖，冷冻两小时，再搅，放入冰格。因时间不够，冻结不太成形，大家原谅，当了咖喱糖水喝。我在一边笑嘻嘻，一点咖喱也咽不下去，光喝酒，大醉，醒来全身咖喱味。



# 一个人的美食，是另一个人的毒药

“逐臭之夫”，字典上说：“犹言不学好下向之徒。”这与我们要讲的无关，接着解“喻嗜好怪癖，异于常人”，就是此篇文章的主旨。你认为是臭的，我觉得很香。外国人人亦言“一个人的美食，是另一个人的毒药”，实在是适者珍之。

最明显的例子就是榴梿了，强烈的爱好或特别的憎恶，并没有中间路线可走。我们闻到榴梿时喜欢得要命，但报纸上有一段港闻，说有六名意大利人，去旺角花园街，见有群众围着，争先恐后地挤上前，东西没看到，只嗅到一阵毒气，结果六人之中，有五个被榴梿的味道熏得晕倒，此事千真万确，可以寻查。

和穷困有关，中国的发霉食物特别多，内地有些省份，家中人人有个臭缸，什么吃不完的东西都摆进去，发霉后，生出碧绿色的菌毛，长相恐怖，成为美食。

臭豆腐已是我们的国宝，黄的赤的都不吓人，有些还是漆黑的呢。上面长满像会蠕动的绿苔，发出令人忍受不了的异味，但一经油炸，又是香的了。一般人还嫌炸完味道跑掉，不如蒸的香。杭州有道菜，用的是苋菜的梗，普通苋菜很细，真想不到那种茎会长得像手指般粗，用盐水将它腌得腐烂，皮还是那么硬，但里面的纤维已化为浓浆，吸噬起来，一股臭气攻鼻。用来和臭豆腐一齐蒸，就是名菜“臭味相投”了。

未到北京之前，受老舍先生的著作影响，我对豆汁有强烈的憧憬，找到牛街，终于在回民店里喝到。最初只觉一口馊水，后来才吃出香味，怪不得当年有一家名店，叫作“馊半街”。不知者以为豆汁就是大豆磨出来，像豆浆，坏不到哪里去。其实只是绿豆粉加了水，沉淀在缸底

的淀粉出现灰色，像海绵的浆，取之发酵后做成的，当然馊。什么叫馊？餐厅里吃剩的汤羹，倒入石油铁桶中，拿去喂猪的那股味道，就是馊了。

南洋有种豆，很臭，干脆就叫臭豆，用马来盏来炒，尚可口。另有一种草有异味，也干脆叫臭草，可以拿来煮绿豆汤，引经据典，原来臭草，又名芸香。

这些臭草臭豆，都比不上“折耳根”，有次在四川成都吃过，不但臭，而且腥，怪不得又叫“鱼腥草”，但一吃上瘾，从此见到此菜，非点不可。

食物就是这样的，一定要大胆尝试，吃过之后，发现又有另一个宝藏待你去发掘。

芝士就是这个道理，愈爱吃愈追求更臭的，牛奶芝士已经不够看，进一步去吃羊芝士，有的臭得要浸在水中才能搬运，有的要霉得生出虫来。

洋食物的臭，不遑多让，他们的生火腿就有一股死尸味道，与金华的香气差得远，那是腌制失败而成，有些人却是要吃这种失败味。其实他们的腌小鱼（Anchovy）和我们的咸鱼一样臭，只是自己不觉，还把它们放进沙拉中搅拌，才有一点味道，不然只吃生菜，太寡了。

日本琵琶湖产的淡水鱼，都用发酵的味啥和酒曲来腌制，叫作“Nuka Tsuke”，也是臭得要死。初试的外国人都掩鼻而逃，我到现在也还没有接受那种气味，但腐烂的大豆做的“纳豆”，倒是很喜欢。

伊豆诸岛独特的小鱼子，用“室够（Muroajj）”晒成，是著名的“臭

屋（Kusaya）”。闻起来腥腥的，不算什么，但一经烧烤，满室臭味，日本人觉得香，我们受不了。

虾酱、虾膏，都有腐烂味，用来蒸五花腩片和榨菜片，不知有多香！南洋还有一种叫“虾头膏”的，是槟城的特产。整罐黑漆漆，如牛皮胶一般浓，小食“啰惹”或“槟城叻沙”，少了它，就做不成了。

“你吃过那么多臭东西，有哪一样是最臭的？”常有友人问我。答案是肯定的，那是韩国人的腌魔鬼鱼，叫作“魟”，生产于祈安村地方，最为名贵，一条像沙发坐垫一样大的，要卖到七八千港币，而且只有母的才贵，公的便宜，所以野生的一抓到后，即刻斩去生殖器，令它变乸（母的）。

传说有些贵族被皇帝放逐到小岛上，不准他们吃肉，每天三餐只是白饭和泡菜，后来他们想出一个办法，抓了魟鱼，埋进木灰里面等它发酵，吃起来就有肉味。后来变成珍品，还拿回皇帝处去进贡呢。腌好的魟鱼上桌，夹着五花腩和老泡菜吃，一塞入口，即刻有阵强烈的阿摩尼亚味，像一万年不洗的厕所，不过像韩国人说的，吃了几次就上瘾。

天下最臭的，魟鱼还是老二，根据调查，第一应该是瑞典人做的鱼罐头，叫作Surstromming。用鲱鱼做原料，生劏后让它发霉，然后入罐。通常罐头要经过高温杀菌，但此罐免了，在铁罐里再次发酵，产生强烈的气味，瑞典人以此夹面包或煮椰菜吃。

罐头上的字句警告，开罐时要严守四点：一、开罐前放进冰箱，让气体下降；二、在家中绝对不能打开，要在室外进行；三、开罐前身上得着围裙；四、确定风向，不然吹了下去，不习惯此味的人会被熏昏。

有一个家伙不听劝告，在厨房一打开，罐中液体四溅，味道有如十

队篮球员一齐脱下数月不洗的鞋子，整个家，变成名副其实的“臭屋”。



# 甜与咸的结合，千变万化

南洋小子，第一次来到香港，被朋友请到宝勒巷的“大上海”，第一道菜上的是红烧元蹄，一看，好不诱人，吃了一口，咦？怎么是甜的？

甜与咸，不只是一个味道，而是一种观念，你认为这一道菜应该是咸的，但是一吃，加了糖，变成又甜又咸，就觉奇怪，就吃不惯。对上海人来讲，他们从小就是这个吃法，一点问题也没有，对其他地方人，就产生怎么吃得下去的想法。

固执地认为又甜又咸的东西不好吃，那么人生对于吃的乐趣就减去了一半，而永远觉得只有家乡味好，就是一只很大很大的井底蛙了。

不只是中国人，英国人也一样，吃东西时，先吃咸的，到最后才吃甜的，忽然间出现了一道蜜瓜生火腿，即刻摇头。意大利人则偷偷地笑，那么美味的东西，你们怎么懂得了？

天下美食，都是一群大胆的、充满好奇心的人试出来的。只要安稳，不求变的人，无法享受，也不值得让他们享受。

最初去日本，贪便宜叫了一客“亲子丼”，是鸡肉和鸡蛋的组合。吃了一口，哎呀，怎么是甜的，鸡蛋怎么可以下糖，除了蛋糕甜品？后来发现他们不只在“亲子丼”下糖，吃寿司时的蛋卷也下糖，寿司铺没有甜品，只有吃鸡蛋卷当甜品了。

日本菜里面很多又甜又咸的，酱汁尤多，像烤鳗鱼的蒲烧，也很甜。最初吃不惯，后来才分别得出，酱汁的甜，和鳗鱼肉的甜，又是两码事。

引申出去，有人认为鱼是鱼，肉是肉，不应该混在一起吃，一混了，立刻拒绝尝试，但是“鲜”字是怎么写的，还不是鱼和肉？

海鲜和肉类的配合，有很多极为美味的菜肴，像宁波人的红烧肉中加了海鳗干，韩国人炖牛肋骨时加了墨鱼，都是前人大胆地尝试后遗留给我们的智慧。

和年轻人聊起做生意和创造食物新产品，我的所有生意，都是“无中生有”。十分有趣，我年轻时一提起生意即厌恶，上了年纪后才知道甚为好玩。无中生有，多有创意呀！

无中生有就像咸，要配合了甜来起变化，那就是“与众不同”了。举个例子，像我在网上卖蛋卷，卖得很好，蛋卷是一种广东小吃，人人会做，就不是无中生有了；人人会做，就不是与众不同了。

我一开始想做蛋卷，是吃到广东东莞道滘地方，有一家叫“佳佳美”的，粽子生意做得最大，他们也出一些小食，其中蛋卷都是人工焙制，一片片地卷起来，薄如纸，做法是一流的。

我与“佳佳美”的老板娘卢细妹相识甚久，交情颇深，就请她帮忙做我的蛋卷，她的工厂宽畅，非常干净，人手又足够，一口答应了我的要求，把试味的工作交给了她的得力助手袁丽珍。

无中生有已经有了一半，接着就是怎么与众不同了，一般的蛋卷的味道都是甜的，我的配方是又加蒜头又加葱，做出又甜又咸的蛋卷来。

这一下子可把袁丽珍折腾坏了，味道试完又试，不满意的全部丢掉，一次又一次的失败。

从袁丽珍的表情，我可以看得出她是一个和我一样勇于尝试的人，

从不抱怨，重复再重复地试做，终于做出让我首肯的产品来。

当今，我们的产品再一次证实，甜与咸的结合可以千变万化。

卢细妹一开始就了解甜与咸的配合，道滘的粽子，特点就是甜与咸，他们粽子的馅，除了蛋黄，还把一块肥肉浸在冰糖之中，包裹后蒸熟，甜味的油完全融在粽子之中，所以味道非常之特别，深得我心。但不是每一个人都会接受，曾经把这粽送给上海朋友，他们都皱了眉头。

浓油赤酱也不是带甜吗？怎么不能接受，这又回到习惯的问题，这位朋友吃惯了湖州的粽子，新三阳老三阳卖的那种，一点也不带甜的，所以就不喜欢了。

不爱吃的味道，慢慢地接触，像谈恋爱一样，久而久之，便发生感情。最初，我们都不吃刺身的；最初，我们很讨厌牛扒；最初，我们闻到芝士味道就掩鼻。

一走进那个陌生的味道世界，宇宙便给我们打开，要研究的像天上的星星，一生一世的时间是不够的。

回到基本，甜与咸可以结合，酸与涩亦行，总之要试。我不厌其烦地重复：试，成功的机会一半；不试，机会是零。

但是，有些人怎么去说服，也说服不了，不必生气，也不必教精他们。这些人，注定只有传教士一种方式，不必同情，让他们自生自灭。

# 为下一代埋下一颗美食的种子

湖南卫视的《天天向上》是一个极受欢迎的节目，主持人汪涵有学识及急中生智的能力，是成功的因素。他一向喜欢我的字，托了沈宏非向我要了，我们虽未谋面，但大家已经是老朋友，当他叫我上他的节目，我欣然答应。

反正是清谈式的，无所不谈，不需要准备稿件，有什么说什么，当被问道："如果世上有一样食物，你觉得应该消失，那会是什么呢？"

"火锅。"我不经大脑就回答。

这下子可好，一棍得罪天下人，喜欢吃火锅的人都与我为敌，遭舆论围攻。

哈哈哈哈，真是好玩，火锅会因为我一句话而消灭吗？

而为什么当时我会冲口而出呢？大概是因为我前一些时间去了成都，一群老四川菜师傅向我说："蔡先生，火锅再这么流行下去，我们这些文化遗产就快保留不下了。"

不但是火锅，许多快餐如麦当劳、肯德基等都会令年轻人只知那些东西，而不去欣赏老祖宗遗留给我们的真正美食，这是多么可惜的一件事。

火锅好不好吃，有没有文化，不必我再多插嘴，袁枚先生老早代我批评。其实我本人对火锅没有什么意见，只是想说天下不只是火锅一味，还有数不完的更多更好吃的东西，等待诸位一一去发掘。你自己只喜欢火锅的话，也应该给个机会让你的子女去尝试，也应该为下一代种

下一颗美食的种子。

多数的快餐我不敢领教，像汉堡包、炸鸡翼之类，记得在伦敦街头，饿得肚子快扁，也走不进一家，宁愿再走九条街，看看有没有卖中东烤肉的。但是，对于火锅，天气一冷，是会想食的，再三重复，我只是不赞成一味火锅，天天吃的话，食物已变成了饲料。

“那你自己吃不吃火锅？”小朋友问。

“吃呀。”我回答。

到北京，我一有机会就去吃涮羊肉，不但爱吃，而且喜欢整个仪式，一桶桶的配料随你添加，芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒油、酱油、酒、香油、糖等，好像小孩子玩泥沙般地添加。最奇怪的是还有虾油，等于是南方人用的鱼露，他们怎么会想到用这种调味品呢？

但是，如果北京的食肆只是涮羊肉，没有了卤煮，没有了麻豆腐，没有了炒肺片，没有了爆肚，没有了驴打滚，没有了炸酱面……那么，北京是多么沉闷！

南方的火锅叫打边炉，每到新年是家里必备的菜，不管天气有多热，那种过年的气氛，甚至于到了令人流汗的南洋，少了火锅，过不了年，你说我怎么会讨厌呢？我怎么会让它消灭呢？但是在南方天天打边炉，一定热得流鼻血。

去了日本，锄烧寿喜烧（Sukiyaki）也是另一种类型的火锅，他们不流行一样样食材放进去，而是一火锅煮出来，或者先放肉，再加蔬菜豆腐进去煮，最后的汤中还放面条或乌冬，我也吃呀，尤其是京都“大市”的水鱼锅，三百多年来屹立不倒，每客三千多港币，餐餐吃，要吃

穷人的。

最初抵达香港适逢冬天，即刻去打边炉，鱼呀、肉呀，全部扔进一个锅中煮，早年吃不起高级食材，菜市场有什么吃什么，后来经济起飞，才会加肥牛之类，到了二十世纪八十年代的穷凶极恶时，最贵的食材方能走入食客的法眼，但是我们还有很多的法国餐、意大利餐、日本餐、韩国餐、泰国餐、越南餐，我们不会只吃火锅，火锅店来来去去，开了又关，关了又开。代表性的“方荣记”还在营业，也只有旧老板金毛狮王的太太，先生走后，她还是每天到每家肉档去买那一只牛只有一点点的真正肥牛肉，到现在还坚守。我不吃火锅吗？吃，“方荣记”的肥牛我吃。

到了真正的发源地四川去吃麻辣火锅，发现年轻人只认识辣，不欣赏麻，其实麻才是四川古早味，现在都忘了。看年轻人吃火锅，先把味精放进碗中，加点汤，然后把食物蘸着这碗味精水来吃，真是恐怖到极点，还说什么麻辣火锅呢？首先是没有了麻，现在连辣都无存，只剩味精水。

做得好的四川火锅我还是喜欢，尤其是他们的毛肚，别的地方做不过他们，这就是文化了，从前有道毛肚开膛的，还加一大堆猪脑去煮一大锅辣椒，和名字一样刺激。

我真的不是反对火锅，我是反对做得不好的还能大行其道，只是在酱料上下功夫，吃到的不是真味而是假味。味觉这个世界真大，大得像一个宇宙，别坐井观天了。

# 用素食来表达对生活的热爱

最近有缘认识了一群佛家师父，带他们到各斋铺吃过，满意的甚少，有机会的话，想亲自下厨，做一桌素食孝敬孝敬。

“你懂得吃罢了，会做吗？”友人怀疑。我一向认为欣赏食物，会吃不会做，只能了解一半。真正懂得吃的人，一定要体验厨师的辛勤和心机，才能领略到吃的真髓。“是的，我会烧菜，做得不好而已。”我说。

“你写食评的专栏名叫《未能食素》，这证明你对斋菜没有研究，普通菜色你也许会做几手，烧起斋菜来，你应付得了？”友人又问。《未能食素》是题来表现我的六根不清净，欲念太多罢了，并不代表我只对荤菜有兴趣。不过老实说，自己吃的话，素菜和荤菜给我选择，还是后者。

贪心嘛，想多一点花样。

斋就斋吧！我要做的并非全部自己想出来的，多数是以前吃过，留下深刻印象，当今将之重温而已。

第一道小菜在“功德林”尝过，现在该店已不做的“炸粟米须”。

向小贩讨些他们丢掉的粟米须，用猛火一炸，加芝麻和白糖而成。就那么简单，粟米须炸后变黑，看不出也吃不出是什么东西，但很新奇可口。将它演变，加入北京菜的炸双冬做法，用冬笋和珍珠花菜及核桃炸得干干脆脆，上面再铺上粟米须，这道菜相信可以骗得过人。

接着是冷盘，用又圆又大的草菇。灼熟，上下左右不要，切成长方片。再把新界芥蓝的梗也灼熟，同样切为长方，铺在碎冰上面，吃时点

着带甜的壶底酱油，刺身吃法，这道斋菜至少很特别。

做多一道凉菜，买大量的羊角豆，洋人称之为“淑女的手指”。剥开皮，只取其种子。另外熬一大锅草菇汁来煨它，让羊角豆种子吸饱，摊冻了上桌，用小匙羹一羹细嚼，羊角豆种子在嘴中咬破，啵的一声流出甜汁，没尝过的人会感稀奇吧。

接着是汤了，单用一种食材：萝卜。把萝卜切成大块，清水炖之，炖至稀烂不见为止。将萝卜刨成细丝，再炖过。这次不能炖太久，保持原形，留一点咀嚼的口感，上桌时在面上撒夜香花。

事先熬一锅牛肝菌当上汤，就可以用来炆和炒其他材料了。买一个大白菜，只取其心，用上汤熬至软熟，用意大利小型的苦白菜做底，生剥之，铺成一个莲花状，再把炆好的白菜装进去，上面刨一些庞马山芝士碎上桌。芝士，素者是允许的，买最好的水牛芝士，切片，就那么煎，煎至发焦，也是一道又简单又好吃的菜。

油也可起变化，弃无味之粟米油，用初榨橄榄油、葡萄核油、向日葵油或腌制过黑松菌的油来炒蔬菜，更有一番滋味。

以食材取胜，用又甜又脆的芥蓝头，带苦又香的日本菜花，甚有咬头的全木耳，吸汁吸味的荷叶梗等清炒，靠油的味道取胜。苦瓜炒苦瓜，是将一半已经灼熟，一半完全生的苦瓜一齐炒豆豉，食感完全不同。把豆腐渣用油爆香，本来已是一道完美的菜，再加鲜奶炒。学大良师傅的手法炮制，将豆腐渣掺在牛奶里面炒，变化更大。

这时舌头已觉寡，做道刺激性的菜佐之。学习北京的芥末墩做法，把津白用上汤灼熟，只取其头部，拌以酱料。第一堆用黄色的英国芥末，第二堆用绿色的日本山葵，第三堆是韩国的辣椒酱，混好酱后摆回

原形，三个白菜头有三种颜色，悦目可口。

轮到炖了，自制又香又浓的豆浆。做豆浆没有什么秘诀，水兑得少，豆下得多，就是那么简单。在做好的浓豆浆中加上新鲜的腐皮，炖至凝固，中间再放几粒绿色的银杏点缀一下，淋四川麻辣酱。

已经可以上米饭了，用松子来炒饭太普通，不如把意大利粉煮得八成熟，买一罐磨碎的黑松菌罐头，舀几匙进去油拌，下点海盐，即成。再下去是意大利白松菌长成的季节，买几粒大的削成薄片铺在上面，最豪华奢侈。

最后是甜品。潮州锅烧芋头非用猪油不香，芋头虽然是素，但已违反了原则，真正的斋菜连酒也不可以加，莫说动物油了。只能花心机，把大菜膏溶解后，放在一锅热水上备用，这样才不会凝固。云南有种可以吃的茉莉花，非常漂亮，用滚水灼一灼，摊冻备用。这时，用一个尖玻璃杯，把加入桂花糖的大菜膏倒一点在杯底，枝朝上，花朵朝下，先放进一朵花，等大菜膏凝固，在第二层放进三朵，以此类推，最后一层是数十朵花，把杯子倒转放入碟中上桌，美得舍不得吃。

上述几道菜，有什么名堂？我想不出。最好什么名都不要。我最怕太过花巧的菜名，有的运用七字诗去形容，更糟透了。最恐怖的还是什么斋乳猪、烧鹅、叉烧、卤肉之类的名称。心中吃肉，还算什么斋呢？

# 第二部分　一荤一素，日常的简单富足美好

> 吃的文化，是交朋友最好的武器。
> 喜欢做菜的人，应该从认识食材开始。
> 尽量吃最好的，也不一定是最贵的。

# 豆芽

最平凡的食物，也是我最喜爱的。豆芽，天天吃，没吃厌。

一般分绿豆芽和黄豆芽，后者味道带腥，是另外一回事，我们只谈前者。

别以为全世界的豆芽都是一样，如果仔细观察，各地的都不同。水质的关系，水美的地方，豆芽长得肥肥胖胖，真可爱；水不好的枯枯黄黄，很瘦细，无甜味。

这是西方人学不懂的一个味觉，他们只会把细小的豆发出迷你芽来生吃，真正的绿豆芽他们不会欣赏，是人生的损失。

我们的做法千变万化，清炒亦可，通常可以和豆卜一齐炒，加韭菜也行。高级一点，爆香咸鱼粒，再炒豆芽。

清炒时，下一点点鱼露，不然味道就太寡了。程序是这样的：把镬烧热，下油，油不必太多，若用猪油为最上乘。等油冒烟，即刻放入豆芽，接着加鱼露，兜两兜，就能上菜，一过热就会把豆芽杀死。豆芽本身有甜味，所以不必加味精。

“你说得容易，我就不会。”这是小朋友们一向的诉苦。

我不知说了多少次，烧菜不是高科技，失败三次，一定成功，问题在于你肯不肯下厨。

起码的功夫，能改善自己的生活。就算是煮一碗即食面，加点豆芽，就完全不同了。

好，再教你怎么在即食面中加豆芽。

把豆芽洗好，放在一边。火滚，下调味料包，然后放面，筷子把面团撑开，水再次冒泡的时候，下豆芽。面条夹起，铺在豆芽上面，即刻熄火，上桌时豆芽刚好够熟，就此而已。再简单不过，只要你肯尝试。豆芽为最便宜的食品之一，上流餐厅认为低级，但是一叫鱼翅，豆芽就登场了。最贵的食材，要配上最贱的，也是讽刺。

这时的豆芽已经升级，从豆芽变成了“银芽”，头和尾是摘掉的，看到头尾的地方，一定不是什么高级餐厅。

家里吃的都去头尾，这是一种乐趣，失去了绝对后悔。帮妈妈摘豆芽的日子不会很长。珍之，珍之。

# 辣椒

辣椒，古人叫“番椒”，显然是进口的。中国种植后，日本人在唐朝学到，叫作“唐辛子”。

原产地应该是南美洲，最初欧洲人发现胡椒（Pepper），惊为天人，要找更多种类，看到辣椒，也拿来充数，故辣椒原名Chile，也被称为“绿色辣椒”（Green pepper）。

辣味来自Capsicum，有些人以为是内囊和种子才辣，其实辣椒全身皆辣，没有特别辣的部位。

怎么样的一个辣法？找不到仪器来衡量，只能用比较，做出一个从零到十度的计算制度。灯笼椒或用来酿鲮鱼的大只丝绿椒，度数是零。

我们认为最辣的泰国指天椒，只不过七八度。天下最致命，是一种叫Habanero的，才能有十度的标准。

Habanero是“从夏湾拿来的”的意思，现在这种辣椒已移植到世界各地，澳洲产的尤多，外表像迷你型的灯笼椒，有绿的、黄的、红的、紫的，样子可爱，但千万不能受骗，用手接触切开的，也被烫伤。

已经够辣了，提炼成辣椒酱的Habanero，辣度更增加至十倍百倍，通常是放进一个木头做的棺材盒子出售，购买时要签生死状，是噱头。

四川人无辣不欢，但究竟生产的辣椒并非太辣，绝对辣不过海南岛种植的品种。

韩国人也嗜辣，比起泰国菜来，还是小儿科。星马（新加坡、马来

西亚）、印尼、缅甸、柬埔寨、老挝等地的咖喱，也不能和泰国的比了。

能吃辣的人，细嚼指天椒，能分辨出一种独特的香味，层次分明，是其他味觉所无，怪不得爱上了会上瘾。

辣椒的烹调法太多，已不能胜数。洋人不吃辣，是个错误的观念，美国菜中，最有特色的是辣椒煮豆，到了美国或墨西哥，千万别错过，也只有在那里吃到的，才最为正宗。

天下最不会吃辣的，是日本人，他们做的咖喱，也不辣。

很少人知道，辣椒除了食用，还可拿来做武器，泰国大量生产的指天椒，就给美国国防部买去制造催泪弹。辣椒粉进入眼睛，可不是玩的。

## 菜心

菜心，洋名Flowering Cabbage，因顶端开着花之故，但总觉得它不属于卷心菜科，是别树一类的蔬菜，非常清高。

西餐中从没出现过菜心，只有中国和东南亚一带的人吃罢了。我们去了欧美，最怀念的就是菜心。当今越南人移民，也种了起来，可在唐人街中购入，洋人的超级市场中还是找不到的。

菜心清炒最妙，火候也最难控制得好，生一点的菜心还能接受，过老软绵绵，像失去性能力。

炒菜心有一秘诀：在铁锅中下油（最好当然是猪油），待油烧至生烟，加少许糖和盐，还有几滴绍兴酒进油中去，再把菜心倒入，兜两三下，即成。如果先放菜心，再下作料的话，就老了。

因为盐太寡，可用鱼露代之，要在熄火之前撒下。爆油时忌用蚝油，任何新鲜的菜，用蚝油一炒，味被抢，对不起它。

蚝油只限于灼熟的菜心，即灼即起，看见灼好放在一边的面档，最好别光顾。那家人的面也吃不过（不会好吃）。

灼菜心时却要用煮过面的水，或加一点苏打粉，才会绿油油，否则变成枯黄的颜色，就打折扣了。

夏天的菜心不甜，又僵硬，最不好吃。所以南洋一带吃不到甜美的菜心。入冬，小棵的菜心最美味。当今在市场中买到的，多数来自北京，那么老远运到，还卖得那么便宜，也想不出老爱吃土豆的北京人会种菜心。

很多人迷信吃菜心时，要把花的部分摘掉，因为它含农药。这种观念是错误的，只要洗得干净就行。少了花的菜心，等于是太监。

带花的菜心，最好是日本人种的，在超级市场偶尔会见到，包成一束束，去掉了梗，只吃花和幼茎。它带很强烈的苦涩味，也是这种苦涩让人吃上瘾。

有时在木鱼汤中灼一灼，有时会渍成泡菜，但因它状美，日本人常拿去当成插花的材料。

日本菜心很容易煮烂，吃即食面时，汤一滚，即放入，把面盖在菜心上，就可熄火了，这碗即食面，变成天下绝品。

# 生菜

生菜Lettuce，是类似莴苣的一种青菜，香港人分别为“西生菜”和“唐生菜”两种叫法。香港人认为唐生菜比西生菜好吃，较为爽脆，不像西生菜那么实心。

生菜一般呈球状，从底部一刀切起，收割时连根部分分泌出白色的黏液，故日本古名为“乳草”。

生菜在春天和秋天两次收成，味带苦涩，天冷时较为甜美，其他季节也生，味道普通。

沙拉之中，少不了西生菜。生吃时用冰水洗濯更脆。它忌金属，铁锈味存在菜中，久久不散，用刀切不如手剥，这是吃生菜的秘诀，切记切记。

有些人认为只要剥去外叶，生菜就不必再洗。若洗，又很难干，很麻烦，怎么办？农药用得多的今天，洗还是比不洗好。做生菜沙拉时，将各种蔬菜洗好之后，用一片干净的薄布包着，四角拉在手上，甩它几下，菜就干了，各位不妨用此法试试。

生菜不管是唐或西，就那么吃，味还是嫌寡的，非下油不可。西方人下橄榄油、花生油或粟米油，我们的白灼唐生菜，如果能淋上猪油，那配合得天衣无缝。

炒生菜时火候要控制得极好，不然就水汪汪了。油下锅，等冒烟，生菜放下，别下太多，兜两兜就能上桌，绝对不能炒得太久。量多的话，分两次炒。因为它可生吃，半生熟不要紧，生菜的纤维很脆弱，不

像白菜可以煲之不烂。总之灼也好炒也好，两三秒钟已算久的了。

中国人生吃生菜时，用菜包鸽松或鹌鹑松。把叶子的外围剪掉，成为一个蔬菜的小碗，盛肉后包起来吃。韩国人也喜用生菜包白切肉，有时他们也包面酱、大蒜片、辣椒酱、紫苏叶，味道极佳。

日本人的吃法一贯是最简单的，白灼之后撒上木鱼丝，淋上酱油，就此而已。京都人爱腌渍来吃。意大利人则把生菜灼熟后撒上庞马山芝士碎。

对不进厨房的女人来说，生菜是一种永不会失败的食材。剥了菜叶，放进锅中和半肥瘦的贝根腌肉一起煮，生一点也行，老一点也没问题，算是自己会烧一道菜了。

# 菠菜

菠菜，名副其实地由波斯传来，古语称之为“菠薐菜”。

年轻人对它的认识是由大力水手而来，这个卡通人物吃了一罐罐头菠菜，马上变成大力士，印象中，对健康是有帮助的。事实也如此，菠菜含有大量铁质。

当今一年四季皆有菠菜吃，是西洋种。西洋种叶子圆大，东方的叶子尖，后者有一股幽香和甜味，是西方的没有的。

为什么东方菠菜比较好吃？原来它有季节性，通常在秋天播种，寒冬收成，天气愈冷，菜愈甜，道理就是那么简单。

菠菜会开黄绿色的小花，貌不惊人，不令人喜爱，花一枯，就长出种子来。西洋的是圆的，可以用机械大量种植，东方的种子像一颗迷你菱角，有两根尖刺，故要手播，就显得更为珍贵了。

另一个特征，是东方菠菜连根拔起时，看到根头呈现极为鲜艳的粉红色，像鹦鹉的嘴，非常漂亮。

利用这种颜色，连根上桌的菜肴不少，用火腿汁灼后，把粉红色部分集中在中间，绿叶散开，成为一道又简单又美丽又好吃的菜。

西洋菠菜则被当为碟上配菜，一块肉的旁边总有一些马铃薯为黄色，煮熟的大豆加番茄汁为赤色，和用水一滚就上桌的菠菜为绿色，配搭得好，但怎么也不想去吃它。

至于大力水手吃的一罐罐菠菜罐头，在欧美的超级市场是难找的，

通常把新鲜的当沙拉生吃算了。罐头菠菜只出现在寒冷的俄罗斯，有那么一罐，大家已当是天下美味。

印度人常把菠菜打得一塌糊涂，加上咖喱当斋菜吃。

日本人则把菠菜在清水中一灼，装入小缽，撒上一些木鱼丝，淋点酱油，就那么吃起来；也有把一堆菠菜，用一张大的紫菜包起来，搓成条，再切成一块块寿司的吃法，通常是在葬礼中拿来献客的。

其实菠菜除了初冬，并不好吃，它的个性不够强，味也贫乏。普通菠菜，最佳吃法是用鸡汤火腿汤灼熟后，浇上一大汤匙猪油，有了猪油，任何劣等蔬菜都能入口。

# 莴苣

用了“莴苣”这个正式的名字，反而没人知道指的是什么。因为可以生吃，广东人干脆叫它为“生菜”，分成球形和叶状两种，前者叫作“西生菜”，而叶状的是中国种，没加一个“西”字。

台湾人俗称“莴仔菜”或“妹仔菜”，粗生，用来养鸭，“鸭”字的发音在闽南语中读成“阿”，所以餐厅里为了方便，就叫“阿菜”。

内地人则叫成“莜麦菜”。

味道甘而带苦，很独特，只有人类喜欢，虫则避之，所以这种蔬菜很少虫蛀，不用杀虫剂，很放心生吃。

折断了叶梗便会流出白色乳液，中国人说以形补形，给坐月子的妇人吃，希望她们多出乳液的传说，没什么科学根据。但是它含有亚硝酸盐阻断剂是被证实了的，亚硝酸盐是一种致癌物质，有了阻断剂，莴苣便是一种防癌食物了。

洋人清一色地生吃，很少见到他们煮熟，不过有些家庭主妇煮青豆时，也爱加莴苣来调味，倒是常见。

中国人只生炒。油下锅，待出烟，加大量蒜蓉，爆至微焦，便可以炒了，因为没什么肉类，一般师傅都下点味精和盐。

精湛的厨师会以鱼露来代替盐，有点腥，味便不寡，又洒绍兴酒，更起变化，不用味精，一点点糖，是允许的。

因为很快熟，半生也行，所以在炒饭时也有很多人喜欢把莴苣切碎

后加入，兜两兜，就能上桌。

著名的炒鸽松，就是用片莴苣包来吃，将叶子不规则的边剪去，变成一个小碟子，形态优美，吃时在叶上加点甜面酱。

韩国人也是生吃的，用来包猪肉，把卤猪手切片，放在莴苣上，加咸面酱、生蒜头、青辣椒来包，最厉害的是放进一颗用辣椒酱腌制过的生蚝吊味，更是好吃。这种猪肉和海鲜的配合吃法，也只有韩国人才想得出来。

日本古名为“乳草”，从它流出白色的乳液得来，当今已没人知道这个叫法，都用拼音念出英语的Lettuce，也多生吃，煮法最多是灼了一灼，淋上酱油或木鱼汤，叫作“汤引（Yubiki）”。

# 紫菜

谈了两个星期的海藻，终于可以讲到紫菜了。

虽然日本人自称在他们的绳文时代已经吃海带，但依公元七〇一年订下的税制之中，有一项叫Amanori的，汉字就是“紫菜”，后来日本人虽改称为“海苔”，但相信也是用紫菜加工而成的。紫菜，应是中国传过去的。

原始的紫菜多长在岩石上面，刮下来就那么吃也行，日本人在海苔中加糖腌制，不晒干，叫“岩海苔”，装在一瓶瓶的玻璃罐中，卖得很便宜，是送粥的好菜，各位不妨买来试试。

至于晒干的，潮州人最爱吃了，常用紫菜来做汤，加肉碎和酸梅，撒大量芫荽，很刺激胃口，又好喝又有碘质。

但是中国紫菜多含沙，非仔细清洗不可。我就一直不明白为什么不在制作过程中去沙。人工高昂，卖得贵一点不就行吗？我们制造成圆形的紫菜，日本人做的则是长方形，方便用来卷饭嘛。最初是把海苔铺在凹进去的屋瓦底晒干，你看日本人屋顶上用的砖瓦，大小不就是一片片的紫菜吗？

本来最著名的紫菜是在东京附近的海滩采取的，在浅草制造，叫作“浅草海苔”。当今海水污染，又填海，浅草变为观光区。你去玩时看到商店里卖的大量海苔，都是韩国和中国的输入品。

海苔加工，放大量的酱酒和味精，切成一口一片的叫“味付海苔（Asitsuke Nori）”，小孩子最爱吃，但多吃无益，口渴得要死。

在高级的寿司店中，坐在柜台前，大厨会先献上一撮海苔的刺身，最为新鲜美味，颜色也有绿的和红的两种。

天然的海苔最为珍贵，以前卖得很贱的东西现在不便宜。多数是养殖的，张张网，海苔很容易便生长，十二月至翌年一月之间寒冷期生长的海苔品质最优。

中国紫菜放久了也不湿，日本海苔一接触到空气就发软。处理方法可以把它放在烤箱中烘一烘，但是最容易的还是放进洗干净的电饭煲中干烤。有些人还把一片片的海苔插进烤面包炉中焙之，此法不通，多数烧焦。

# 苦瓜

苦瓜，是很受中国人欢迎的蔬菜。年轻人不爱吃，愈老愈懂得欣赏。但人一老，头脑僵化，甚迷信，觉得“苦”字不吉利，广东人又称之为“凉瓜”，取其性寒消暑解毒之意。

其种类很多，有的皮光滑带凹凸，颜色也由浅绿至深绿，中间有子，熟时见红色。

苦瓜吃法多不胜数，近来大家注意健康，认为生吃最有益，那么榨汁来喝，愈苦愈新鲜。台湾人种的苦瓜是白色的，叫成“白玉苦瓜”，榨后加点牛奶，大家都白色。街头巷尾皆见小贩卖这种饮料，像香港人喝橙汁那么普遍。

广东人则爱生炒，就那么用油爆之，蒜头也不必下了。有时加点豆豉，很奇怪的豆豉和苦瓜配合甚佳。牛肉炒苦瓜也是一道普遍的菜，店里吃到的多是把牛肉泡得一点味道也没有，不如自己炒。在街市的牛肉档买一块叫“封门柳”的部分，请小贩为你切为薄片，油爆热先兜一兜苦瓜，再下牛肉，见肉的颜色没有血水，即刻起锅，大功告成。

用苦瓜来炆别的东西，像排骨等也上乘。有时看到有大石斑的鱼扣，可以买来炆之，鱼头鱼尾皆能炆。比较特别的是炆螃蟹，尤其是来自澳门的奄仔蟹。

日本人不会吃苦瓜，但受中国菜影响很大的冲绳岛人就最爱吃。那里的瓜种较小，外表长满了又多又细的疙瘩，深绿色，样子和中国苦瓜大致相同，但非常苦，冲绳岛人把苦瓜切片后煎鸡蛋，是家常菜。

最近一些所谓的新派餐厅，用话梅汁去生浸，甚受欢迎，皆因话梅用糖精腌制，凡是带糖精的东西都可口，但多吃无益。

也有人创出一道叫“人生”的菜，先把苦瓜榨汁备用，然后浸蚬干，酸姜角切碎，最后下大量胡椒，打鸡蛋，加苦瓜片和汁蒸之，上桌的菜外表像普通的蒸蛋，一吃之下，甜酸苦辣皆全，故名之。

炒苦瓜，餐厅大师傅喜欢先在滚水中烫过再炒，苦味尽失。故有一道把苦瓜切片，一半过水，一半原封不动，一齐炒之，菜名叫作“苦瓜炒苦瓜”。

# 芦笋

芦笋卖得比其他蔬菜贵，是有原因的。

第一年和第二年种出来的芦笋都不成形，要到第三年才像样，可以拿去卖，但这种情形只能维持到第四、第五年，再种的又不行了，一块地等于只有一半的收成。

内地地广，如今大量种植，芦笋才便宜起来。从前简直是蔬菜之王，并非每个家庭主妇都买得起。好在不知道从什么地方传来，说芦笋有很高的营养成分，吃起来和鱿鱼一样，产生很多胆固醇，所以华人社会中也不太敢去碰它，在菜市场中卖的，价钱还是公道。

大枝（粗壮）的芦笋好吃，还是幼（细）的？我认为中型的最好，像一管老式的万宝龙钢笔那么粗的不错，但吃时要接近浪费地把根部去掉。

一般切段来炒肉类或海鲜，分量用得不多，怎么吃也吃不出一个瘾来，最好是一大把在滚水中灼一灼，加点上等的蚝油来吃，才不会对不起它。低级蚝油入口一嘴糨糊一口味精，有些还是用青口代替生蚝呢。

芦笋有种很独特的味道，说是臭青嘛，上等芦笋有阵幽香，细嚼后才感觉得出。提供一个办法让你试试，那就是生吃芦笋了！只吃它最柔软细腻的尖端，蘸一点酱油，就那样送口，是天下美味之一。但绝对不能像吃刺身那样下山葵芥菜，否则味道都给山葵抢去，不如吃青瓜。

在欧洲，如果自助餐中出现了罐头的芦笋，最早被人抢光，罐头芦笋的味道和新鲜的完全不同，古怪得很，口感又是软绵绵的，有点恐

饰，一般人是为了价钱而吃它。

罐头芦笋也分粗细，粗的才值钱，多种白色的，那是种植时把泥土翻开，让它不露出来，照不到阳光，就变白了。但是罐头芦笋的白，多数是漂出来的。

被公认为天下最好的芦笋长在巴黎附近的一个叫阿让特伊（Argenteuil）的地区，长出来的又肥又大，能吃到新鲜的就感到幸福得不得了。通常在老饕店买到装进玻璃瓶的，已心满意足。但是这地区的芦笋已在一九九〇年停产，你看到这个牌子的，已是别的地方种植的，别上当。

# 莲藕

四季性的莲藕，随时在市场中找到，成为变化多端的食材。莲藕日人称之为“莲根”，洋人叫作Lotus Roots，其实与根无关，是莲的肿茎。一节节，中间有空洞。

不温不燥，莲藕对身体最有益，池塘有莲就有藕，产量多的地方，像西湖等地，过剩了还把莲藕晒干磨成粉，食时用滚水一冲，成糨糊状，加点砂糖，非常清新美味，是种优雅的甜品。原始的吃法是生的，搅成汁亦可，和甘笋掺起来，是杯完美的鸡尾汁。

将莲藕去皮，切成长条或方块，用糖和醋渍它一夜，翌日就可以当泡菜下酒。拿来红烧猪肉最佳，莲藕吸油，愈肥的肉愈好吃。有时和笋干一起炆，笋韧藕脆，同样入味，是上乘的佳肴。剁碎了和猪肉混在一起，煎成一块块肉饼，是中山人的拿手好菜。清炒也行，当成斋菜太寡了，用猪油去炒才发挥出味道来。吃时常拔出一条条细丝，藕断丝连这句话就从这里来的。

通常我们是横切的，露出一个个洞来。这时先把头尾切开，看洞的位置，将洞与洞之间再连着根的部分最粗，一节节上去，愈来愈小，到最后那一节，翘了起来，像小孩子的鸡鸡，所以结婚的礼品中也有莲藕，象征吃了也会翘起来，多子多孙。

最后，别忘记广东人最常煲的八爪鱼干莲藕汤，两种食材煲起来都是紫色，广东人喝了叫好，外省人倪匡兄大喊暧昧到极点，不肯喝之。

# 豆角

豆角，北方人叫豇豆，闽南话叫菜豆仔，真名鲜有人知。英文名为Yard Long Bean，长起来有一码之故，又叫芦笋豆Asparagus Bean，但和芦笋的身价差个十万八千里。

其原产地应该是印度吧。最大的分别是浅绿色肥大的种，和深绿瘦小的，我也看过白皮甚至于红皮的豆角。

豆角叶卵形，开蝶形花，有白、淡黄、紫蓝和紫色数种颜色。它为蔓性植物，爬在架上，也有独立生长的种。从树干上挂着一条条豆荚，瘦瘦长长，样子没有青瓜那么漂亮，也不可爱。

豆角吃法显然比青瓜少，味臭青，很少人生吃，除了泰国人，泰国菜中，用豆角沾着紫颜色的虾酱，异味尽除。细嚼之下，还真的值得生吃的。那虾酱要是舂了一只桂花蝉进去，更香更惹味，但是酱的颜色和味道相当恐怖。

因为豆角里面的果仁很小很细，不值得剥开来吃，我们都是把整条切段，再炒之罢了。

最普通的做法是把油爆热，放点蒜蓉，然后将豆角炒个七成熟。上镬盖，让它焖个一两分钟，不用镬盖的炒出来一定不入味。

和什么一齐炒？变化倒是很多，猪肉碎最常用，放潮州人的橄榄菜去炒也行。把虾米舂碎后炒，最惹味。

印度人拿去煮咖喱，干的或湿的都很可口，这种做法传到印度尼西亚和马来西亚，加入椰浆去焖，更香。

最爱吃豆角的，莫过于菲律宾人，可能他们煮时下了糖的关系，炮制出来的豆角多数黑黑的，不像我们炒得绿油油那么美观。

虽然很少生吃，但是在滚水中拖一拖，也不失其爽脆和碧绿，用这方法处理后，就可以和青瓜一样加糖加盐加醋，做成很刺激胃口的泡菜。

豆角的营养成分很高，也不必一一说明，最宜给小孩子吃，可助牙齿和骨骼。西洋人不会吃豆角，故煮法少了很多，连日本人也不会吃，更少了。

# 蛋

人类最初接触到植物以外的食材，也许是蛋吧？怕恐龙连自己也吃掉，只有偷它们的蛋；追不到鸟类，也只有抢它们的蛋。

蛋是天下人共同的食物，最普通，也最难烧得好。

在西班牙拍戏时，大家表演厨艺，成龙说他父母亲都是高手，本人也不赖。请他煎一个蛋看看，油未热，成龙就打蛋进去煎，当然蛋白很硬，不好吃，即刻露出马脚。

喜欢做菜的人，应该从认识食材开始，我们今天要谈的就是这一颗最平凡的蛋。

鸡蛋分棕色或白色的两种，别以为前者一定比后者好吃，其实一样，鸡的品种不同罢了。至于是农场蛋或是放养式的蛋，则由蛋壳的厚薄来分。鸡农为了大量生产，每隔数小时开灯关灯来骗鸡白昼和黑夜，让它们多生几个，壳就薄了，蛋也小了。

怎么分辨是农场蛋或放养蛋呢？从外形不容易认出，但有一黄金规律：贵的蛋、大的蛋就是放养蛋。

一般情况下人们以为买了鸡蛋放进冰箱，就可以保存很久，这是错的。

外壳一潮湿细菌便容易侵入，所以鸡蛋应该储存于室温之中。从购入那天算起，超过十日，丢弃可也。

鸡蛋的烹调法千变万化，需要另一本字典一一说明。至于什么是一

颗完美的蛋，这要靠你自己掌握，每一个人的口味都是不同的。

先由煎蛋说起。油一定要热，热得冒出微烟，是时候下蛋。

你爱吃要蛋黄硬一点，就煎得久一点，否则相反处理，就这么简单，但是别人替你煎的蛋，永远不是你最喜欢的蛋。所以就算你有几位菲律宾家政助理，为了一个完美的蛋，你得下厨。记得厨艺不是什么高科技，失败了三次，一定学会；再不行，证明你是弱智，无药可救。

我本人只爱吃蛋白，不喜欢蛋黄。年轻时想，如果娶一个老婆，只吃蛋黄，那么就不会浪费了。岂知后来求到的，连蛋都不喜欢吃。天下很难有完美的事。

# 牛

这个题材实在太广，牛的吃法千变万化，除了印度人和中国佛教徒不吃牛，全世界都吃，成为人类最熟悉的一种肉类。

仁慈之意，出于老牛耕了一辈子的田，还要吃它，忍不忍心？但当今的牛多数是养的，什么事都不必做，当它是猪好了，吃得心安理得。

老友小不点做台湾牛肉面最拿手，请她出来开店，她说生意愈好屠的牛愈多，不肯为之，一门手艺就要失传，实在可惜。

最有味道、最柔软、最够油的当然是肥牛那个部分了。不是每只牛都有的，名副其实地要肥的，拿来打边炉最适当，原汁原味嘛。要烹制的话，就是白灼了。

怎么灼？用一锅水，下黄姜末、“万”字酱油，等水滚了，把切片的肥牛放进去，水的温度即降，这时把肉捞起来。待水再滚，又把半生熟的肉放进去，熄火，就是一道完美的白灼肥牛了。

西洋人的牛扒、韩国人的烤肉、日本人的铁板烧，都是以牛为主。也不一定要现屠现吃。洋人还讲究有干式熟成牛排（Dry Aged Steak）的炮制法，把牛肉挂在大型的冰箱中，等酵素把肉的纤维变化，更有肉味，更为柔软。

所有肉类之中也只有牛肉最干净，有些牛扒血淋淋，照吃可也。吃生的更是无妨，西餐中的鞑靼牛肉，就是取最肥美的那部分剁碎生吃。韩国人的Yukei也是将生牛肉切丝上桌，加蜜糖梨丝来吃。

我见过一位法国友人做菜给两个女儿，把一大块生牛扒放进搅拌机

肉，加大量的蒜头，磨了出来就那么吃，两个女儿长得亭亭玉立，一点事也没有。

被世界公认为最好吃的牛肉，当然是日本的“和牛”了。Wagyu这个英文拼法也在欧美流行起来，非它不欢。但爱好普通牛肉的人认为“和牛”的肉味不够，怎么柔软也没用。

有个神话是“和牛”要喂啤酒和人工按摩才养得出的。我问过神户养牛的人有没有这一回事，他回答“有”，不过是“当电视摄影队来拍的时候”。

# 羊

问任何一个老饕，肉类之中最好吃的是什么，答案一定是羊。

鸡猪牛固然美，但说到个性强的，没什么肉可以和羊比的。

很多人不喜欢羊肉的味道，说很膻。要吃羊肉也要做到一点膻味也没有，那么干脆去吃鸡好了。羊肉不膻，是缺点。

一生中吃过最好的羊肉，是在前南斯拉夫。农人一早耕作，屠了一只羊，放在铁架器上，轴心的两旁有个荷兰式的风车，下面用稻草煨之。

风吹来，一面转一面烤。等到日落，羊全熟，抬回去斩成一件件，一点调味也不必，就那么抓了羊块蘸点盐入口。太过腻的时候，咬一口洋葱，再咬一口羊。啊！天下美味。

整只羊最好吃是哪一个部分？当然是羊腰旁边的肥膏了。香到极致，吃了不羡仙。

在北京涮羊肉，并没有半肥瘦这回事，盘中摆的尽是瘦肉。这时候可另叫一碟圈子，所谓“圈子”，就是全肥的羊膏，夹一片肉，夹一片圈子来涮火锅，就是最佳状态的半肥瘦了。

新疆和中东一带的烤羊肉串，印象中肉总是很硬，但也有柔软的，要看羊的品质好不好。那边的人当然下香料，不习惯的话吃起来有胳肋底的味道；爱上了非它不可，就像女朋友的体味，你不会介意的。

很常见的烤羊，是把肉切成圆形，一片肉一片肥，叠得像根柱子，

一边用煤气炉喷出火来烧。我在土耳其吃的，不用煤气，是一块块木炭横列，只是圆形的一头，火力才均匀够猛，烧出来的肉特别香。

海南岛上有东山羊，体积很小，说能爬上树，我去了见到的，原来树干已打横，谁都可以爬。但是在非洲的小羊，为了树上的叶子，的确会抱着树干爬上去，这也是亲眼看到的。这种羊烤来吃，肉特嫩，但香味不足。

肉味最重的是绵羊，膻得简直冲鼻，用来煮咖喱，特别好吃。马来人的沙嗲也爱用羊肉，切成细片再串起来烧的。虽然很好吃，我还是爱羊肠沙嗲，肠中有肥膏，是吃了永生不忘的味道。

## 鸡

小时候家里养的鸡到处走，生了蛋还热烘烘的时候，啄个洞生噬。客人来了，屠一只，真是美味。

现在我已很少碰鸡肉了，理由很简单：没以前那么好吃，也绝对不是长大了胃口改变的问题，当今都是养殖的，味如嚼蜡。

西餐中的鸡更是恐怖到极点，只吃鸡胸肉，没幻想空间。煎了炸了整只吃还好，用手是允许的，凡是能飞的食材，都能用手，中餐中反而失仪态了。西餐中做得好的土鸡，还是吃得过。法国人用一个大锅，下面铺着洗干净的稻草，把抹了油和盐的鸡放在上面，上盖，用未烤的面包封口，焗它二十分钟，就是一道简单和原始的菜，好吃得不得了。将它变化，下面铺甘蔗条，鸡上撒龙井茶叶，用玉扣纸封盖，也行。

在西班牙和韩国，大街小巷常有些铺子卖烤鸡，用个玻璃柜电炉，一排十只，十排左右，转动来烤，香味扑鼻，明知道没什么吃头，还是忍不住买下一只。拿回去，第一、第二口很不错，再吃下去就单调得要死。

四川人的炸鸡丁最可观，一大碟上桌，看不到鸡，完全给大量的辣椒干盖着，大红大紫，拨开了，才有那么一丁丁的鸡，叫作“炸鸡丁”，很贴切。

外国人吃鸡，喜欢用迷迭香（Rosemary）去配搭，我总认为味道怪怪的，这是我不是在西方生长之故。我们的鸡，爱以姜葱搭配。洋人也吃不惯，道理相同。

各有各的精彩，谈起鸡不能不提海南鸡饭，这是南洋人发扬光大的，在海南岛反而吃不到像样的。基本上这道菜源自白切鸡，将鸡烫熟就是，把烫后的鸡油汤再去煮饭，更有味道了，黑漆漆的酱油是它的精髓。

日本人叫烤鸡为烧鸟。烧鸟店中，最好吃的是烤鸡皮，又脆又香，和猪油渣异曲同工。

近年在珠江三角洲有很多餐厅卖各式各样的走地鸡，把它们搁在一个玻璃房中，任君选择。

# 鸭

为什么把水陆两栖的动物叫作“鸭”？大概是它们一直“鸭鸭”声地叫自己的名字吧？

鸭子走路和游泳都很慢，又飞不高，很容易地被人类饲养成家禽。它的肉有阵强烈的香味或臭味，视乎你的喜恶，吃起来总比鸡肉有个性得多。

北方最著名的吃法当然是北京烤鸭了。嫌它们不够肥，还发明出“填”法饲养，实在残忍。

烤鸭一般人只吃皮，皮固然好吃，但比不上乳猪。我吃烤鸭也爱吃肉，就那么吃也行，用来炒韭黄很不错。最后连叫作“壳子”的骨头也拿去和白菜一齐熬汤。时间够的话很香甜，但是熬汤时记得把鸭尾巴去掉，否则异味骚你三天，久久不散。

鸭尾巴藏了什么东西呢？是两种脂肪。你仔细看它们游泳就知道，羽毛浸湿了，鸭子就把头钻到尾巴里取了一层油，再涂到身体其他部分，全身就发光，你说厉不厉害？

可是爱吃鸭屁股起来，会上瘾的。我试过一次，从此不敢碰它。

南方吃鸭的方法当然是用来烧或卤，做法和鹅一样。贵的吃鹅，便宜的吃鸭。鸭肉比鹅优胜的是它没有季节性，一年从头到尾都很柔软，要是烧得好的话。

至于鸭蛋，和肉一样，比鸡的味道还要强烈，一般都不用来煮，但是腌皮蛋、咸蛋都要用鸭蛋，鸡蛋的话味不够浓。

潮州的名菜蚝煎，也非用鸭蛋不可。

西餐中用鸭为材料的菜很多。法国人用油盐浸鸭腿，蒸熟后再把皮煎至香脆，非常美味。意大利人也爱用橙皮来烹制鸭子，只有日本菜中少见，日本的超市或百货公司中都难找到鸭，在动物园才看得到。

其实日本的关西一带也吃的，不过多数是琵琶湖中的水鸭，切片来打边炉。到烧鸟店去也可以吃烤鸭串。

日本语中骂人的话不多，鸭叫作Kamo，骂人家Kamo，有“老衬”（傻瓜）的意思。

# 鹅

鹅，是将雁家禽化的鸟类。大起来，比小孩高，性凶，看到儿童穿着开裆裤，也会追着来啄。乡下人也有养它们来看门的习俗。

比鸡和鸭都聪明，鹅看到矮桥或低栏时，会把颈项缩起，俯着头走过。也有人目睹它们知道在附近有老鹰、飞翔着的野鹅群，每一只都咬着一块石头，防止自己的本性嘈杂，喜欢“鹅鹅”地叫个不停。

最常见的是灰色鹅，也有野生的，养殖的多数是白色。

世界上也只有欧洲人和中国人会吃鹅。但古埃及的壁画上已有养鹅图画，当年已经学会填鹅，迫使它们的肝长大。

日本人不懂得，充其量也只会吃鸭子。至于鹅，只能在动物园里看得到。我们吃鹅，最著名的制法是广东人的烧和潮州人的卤。前者有时吃起来觉得肉很老很硬，这对专门卖鹅的餐厅很不公平，认为他们的水准不稳定。其实鹅肉一年之中，只有在清明和重阳前后的那段时间最嫩，其他时候吃，免不了有僵硬的口感。

潮州人知道这个毛病发生在烧上面，烧鹅只是皮好吃，不如卤将起来，不管年纪多大的鹅，都能卤得软熟。

一般人有时连鸭和鹅都分辨不出，其实很简单，看头上有没有肿起来的骨头就知道了，鹅的身体，线条也较优美，鸭子很丑陋，两者一比就分出输赢，怪不得王羲之爱鹅不爱鸭。

吃鹅的话，除了卤水，香港的镛记做得最好。他们烧起鹅来连木炭也讲究，要求制出最完美的招牌菜。不过，更好吃的，是烟熏鹅。

在镛记厨房，鹅的佳肴变化多端，可用鹅脑制冻，也用鹅肝做腊肠。

说到鹅，不能避免谈鹅肝酱，法国人最拿手。但劝告各位要试的话，千万要买最贵最好的。我最初就是没那么做，接触到劣货，觉得有阵腐尸味道，差点儿作呕。后来都没碰过它，直到在法国乡村住下，试过最好的鹅肝酱才改观，但已经白白浪费了数十年。

# 猪肚

家禽的胃部，中国人通称为“肚”。那个“胃”字联想到反胃和倒胃，不用是有道理的。

猪肚只有中国人吃，洋人和日本人是不去碰的。这与他们不会洗濯有关，传统的方法极为复杂，当今已只是文字记载，真正实行的人不多，过程分“三洗三煮”：一个猪肚，先擦了盐，冲干净，刮掉肚中的肥膏，再撒上生粉，然后在滚水中灼一灼，拿出来，把猪肚再刮再洗，又抛进滚水中煮个十五分钟。捞出冲冷水，才轮到第三次在上汤中煲个一小时，大功告成。

就算不花那么多功夫，猪肚的清洁还有一法，外层用盐洗净，然后伸手进肚内，将它反转。不必下油，将锅烧红，把猪肚当手套，在镬面上灼之，除去猪肚内层的薄膜。这么一来，整个猪胃就干干净净了。

再不然，用最原始的办法，洗后又洗，再洗之，只要勤力就是。

老潮州人还会做水灌猪肚，让其肌肉纤维膨胀，大量的水灌得整个猪肚很厚，中间部分近于透明。此物拿来滚汤，才最爽脆，可惜此技已经失传。

老一代的广东人真会吃，先用四只老母鸡熬了汤，加白果，再把猪肚放进去煮，不会吃猪肚的洋人，要是尝了此味，也即上瘾。

及第粥少不了猪肚。猪肚烧卖，和猪肺烧卖同级，是怀旧点心。

将整只鸡塞进猪肚之中，熬数小时，是东莞菜之一。

潮州人也很会做猪肚，代表性的有他们的猪肚汤。抓了一大把原粒的胡椒放进肚内，用咸酸菜和猪骨整个熬出来，上桌时才把猪肚煎开，切片，不但美味，还有暖胃的作用。猪杂汤中除了猪肺、猪腰、猪红等配料，最主要的还是猪肚，用上述的灌水方式炮制，上桌前加珍珠花菜、用猪油爆香的干葱和蒜泥，是人间美味。

选购猪肚时，最重要的是看胃壁够不够厚，薄了便枯燥无味。有些人只选最厚那个部分片成薄片，称为“猪肚尖”，最豪华不过了。

# 火腿

火腿，是盐腌过后，再风干的猪腿。英国人叫作Ham，西班牙语Jamon，法语Iambon，意大利人则叫作Prosciutto。

一般公认西班牙的火腿做得最好，而顶级的是Jamon Iberico de Bellota，是用特种黑猪的后腿经二十四个月干燥制成。外国人都以为火腿是片片来吃的，但是我住在巴塞罗那时，当地人吃的是切成骰子般大，并不片片。

意大利的Prosciutto di Parma、法国的Jambon de Bayonne和英国的Wiltshire Ham联合起来，把西班牙火腿摒开一边，说他们的才是世界三大火腿。

但照我说，还是中国的金华火腿最香，可惜不能像西洋的那么生吃。金华火腿美极了，选腿中央最精美的部分，片片来吃，是天下美味，无可匹敌。在中环的“华生烧腊”可以买到，要找最老的师傅，才能片得够薄。

我们在西餐店，点的生火腿伴蜜瓜，总称为Parma Ham，可见庞马这个地区是多么出名，买时要认定为“庞马公爵”的火印，由政府的检查官一枚枚烙上去。

庞马火腿肉鲜红，喜欢吃软熟的人最适合，但真正香味浓郁的，是肉质深红，又较有硬度的Prosciutto di Parma，一切开整个餐厅都闻得到。我认为比较接近金华火腿，在外国做菜时常拿它来代替金华火腿煲汤，这种火腿从前还在帝苑酒店内的Sabatini吃得到，当今已不采用，剩下庞马的了。

一般人以为生火腿只适合配蜜瓜，其实不然。我被意大利人请到乡下做客，大餐桌摆在树下。树上有什么水果成熟就伸手摘下来配火腿吃，绝对不执着。

生火腿要大量吃才过瘾，像香港餐厅那么来几片，不如不吃。有一次去威尼斯，查先生和我们一共四人叫生火腿，侍者用银盘捧出一大碟，以为四人份，原来是一客罢了，这才是真正意大利吃法。

恶作剧的话，可以在去火锅店或涮羊肉铺子时，用生火腿铺在碟上，和其他生肉碟混在一起，看到你不喜欢的八婆前来，用双手抓生火腿猛吞入肚，一定把她吓倒。

# 龙虾

龙虾种类甚多，大致上分有虾钳的或无虾钳的两种。前者通称为“美国龙虾”，盛产于波士顿的缅因地区。香港捕捉的属于后者，色绿带鲜艳的斑点，肉质鲜美，是龙虾中最高贵的。可惜已被捕得濒临绝种，当今市面上看到的多数由澳洲进口，外表也有些像本地龙虾，但肉质粗糙，如果看到颜色全红的，那也一定是澳洲虾。日本人把龙虾叫作“伊势海老”，基本上和本地龙虾同种。英文名Lobster，法国人叫作Homard，叫Langouste时，是指小龙虾。

龙虾已经被认为是海鲜中的皇族，吃龙虾总有一份高级的感觉。美国人抓到了就往滚水中扔，鲜味大失。后来受到法国菜影响，才逐渐学会剖边来烤，或用芝士焗，吃法当然没中国菜那么变化多端。

我们把烧大虾的方法加在龙虾身上，就可以做出白灼、炒球、盐煸等菜来，但是最美味的，还是外国人不懂得的清蒸。

学会生吃之后，龙虾刺身就变成高级料理了。也多得这种调理法，美国的和澳洲的，做起刺身来，和本地龙虾相差不大，不过甜味没那么重而已。能和本地龙虾匹敌的，只有法国的小龙虾，吃起刺身，更是甜美。

一经炒或蒸，本地龙虾和外国种，就有天渊之别，后者又硬又僵，付了那么贵的价钱，也不见得好吃过普通虾。

中国厨艺之高超，绝非美国人能理解，他们抓到龙虾后先去头，其实龙虾膏是很鲜美的，弃之可惜。而且他们就那么煮，不懂得放尿的过程，其实在烹调之前，应用一根筷子从尾部插入，放掉肠污，那么煮起

来才无异味。

清晨在菜市场买一尾两斤重的本地龙虾，用布包它的头，取下。将头斩为两半，撒点盐去烧烤，等到虾膏发出香味，就可进食。把虾壳剪开，肉切成薄片，扔入冰水中，就能做刺身来吃。肢和壳及连在壳边的肉可拿去滚汤，下豆腐和大芥菜，清甜无比。

龙虾，只有当早餐时吃，才显出气派；午餐或晚餐，理所当然，就觉平凡了。一早吃，来杯香槟，听听莫扎特的音乐，人生享受，尽于此也。

# 蟹

世界上蟹的种类，超过五千种。

最普通的蟹，分肉蟹和膏蟹。前者产卵不多，后者长年生殖，都是青绿色的。

蟹又分淡水和海水。前者的代表，当然是大闸蟹了，后者是阿拉斯加蟹。

生病的蟹，身体发出高温，把蟹膏逼到全身，甚至于脚尖端的肉也呈黄色，就是出了名的黄油蟹。别以为只有中国蟹才伤风，法国的睡蟹也生病，全身发黄。

最巨大的是日本的高脚蟹，拉住它双边的脚，可达七八尺。铜板般大的日本泽蟹，炸了之后一口吃掉，也不算小。最小的是蟹毛，毫米罢了。

澳洲的皇帝蟹，单单一只蟹钳也有两三尺，肉质不佳，味淡，不甜。

从前的咸淡水没被污染，蟹都可生吃，生酱大闸蟹很流行，当今已少人敢吃。日本的大蟹长于深海六百米，吃刺身没问题。

中国人迷信，蟹一死就开始腐烂，非吃活螃蟹不行；外国人却吃死蟹，但多数也是一抓就煮熟后冷冻的。

小时母亲做咸蟹很拿手，买一只肥大的膏蟹，洗净，剥壳，去内脏，用刀背把蟹钳拍扁，就拿去浸一半酱油、一半盐水，加大量的蒜

头。

早上浸，到傍晚就可以吃了。上桌前撒上花生末，淋些白醋，是天下的美味。

别怕劏螃蟹，其实很简单，首要的是记住别残忍，在它的第三与第四对脚的空隙处，用一根筷子一插，穿心，蟹即死，死得快，死得安乐，这时你才把绑住蟹的草绳松开也不迟。

洗净后斩件，锅中加水，等沸，架着一双筷子，把整碟蟹放在上面，上盖，蒸十分钟即成。家里的火炉不猛的话，继续蒸，蒸到熟为止，螃蟹过火也不要紧。

另有一法，一定成功，是用张锡纸铺在镬中，等镬烧红，整只蟹不必剁，就那么放进去，蟹壳向下，撒大量的粗盐，撒到盖住蟹为止，上盖焗。

怎知道熟了没有？很容易，闻到一阵阵的浓香，就熟了，剥壳，用布抹秽，就能吃了。吃时最好淋点刚炸好的猪油，是仙人的食物。

# 蚝

蚝，不用多介绍了，人人都懂，先谈谈吃法。

中国人做蚝煎，和鸭蛋一块炮制，点以鱼露，是道名菜，但用的蚝不能太大，拇指头节般大小最适宜。不能瘦，愈肥愈好。

较小的蚝可以用来做蚝仔粥，也鲜甜得不得了。

日本人多把蚝裹了面粉炸来吃，但生蚝止于煎，一炸就有点暴殄天物的感觉，鲜味流失了很多。他们也爱把蚝当成火锅的主要食材，加上一大汤匙的味噌面酱，虽然可口，但多吃生腻，不是好办法。

煮成蚝油保存，大量生产的味道并不特别，有点像味精膏，某些商人还用青口来代替生蚝，制成假蚝油，更不可饶恕了。

真正的蚝油不加粉，只将蚝汁煮得浓郁罢了。当今难以买到，尝过之后才知道它的鲜味很有层次，味精也不下，和一般的不同。

吃蚝，怎么烹调都好，绝对比不上生吃。

最好的生蚝不是人工繁殖的，所以壳很厚，厚得像一块岩石，一只至少有十来斤重，除了渔民，很少人能尝到。

一般的生蚝，多数是一边壳凸出来，一边壳凹进去，种类数之不清，已差不多都是养的了。

肉质先不提它，讲究海水有没有受过污染，这种情形之下，新西兰的生蚝最为上等，澳洲次之，把法国、英国和美国的比了下去。日本生

蚝尚可，香港流浮山的已经没人敢吃了。

说到肉的鲜美，当然首选法国的贝隆Belon。它生长在有时巨浪滔天有时平滑如镜的布列塔尼海岸。样子和一般的不同，是圆形的，从壳的外表看来一圈圈，每年有两季的成长期，留下有如树木年轮般痕迹，每两轮代表一年，可以算出这个蚝生长了多久。

贝隆蚝产量已少，在真正淡咸水交界的贝隆河口的，是少之更少了，有机会，应该一试。

一般人吃生蚝时滴塔巴斯哥辣酱（Tabasco）或点辣椒酱，再挤柠檬汁淋上，这种吃法破坏了生蚝的原味，当然最好是只吃蚝中的海水为配料，所以上等的生蚝一定有海水保留在壳里，不干净不行。

## 鱿鱼

鱿鱼，也叫“乌贼”。英文的Squid和Cuttlefish都指鱿鱼，日文为Ika、西班牙人叫作Calamail、意大利名之Calamaro，在欧洲旅行看餐单时习用。

全世界的年产有一百二十万至一百四十万吨那么多，鱿鱼是最平价的一种海鲜，吃法千变万化。

从日本人的生吃—以熟练的刀工切为细丝，像素面，故称之为Ika Someh，到中国人的煮炒，也靠刀工。剥了那层皮，去体中软骨和头须，再将它交叉横切，刀刀不折，炒出美丽的花纹。这并不难，厨艺嘛，不是什么高科技，失败了几次就学会。做起菜来，比什么功夫都不花好得多，你说是不是？

鱿鱼的种类一共有五百多种，其中烹调用的只限于十五到二十种罢了。

我认为最好吃又最软熟的鱿鱼是拇指般大的那一种，要看新鲜不新鲜，在鱼档中用手指刮一刮它的身体，即刻起变化，成为一条黑线的，一定新鲜。不过不能在不相熟的鱼档做此事，否则被骂。

把这种鱿鱼拔须及软骨之后洗净备用，用猪肉加马蹄剁碎，调味，再塞入鱿鱼之中，最后用一枝芹菜插入须头，牢牢钉进鱼之中。放在碟上，撒上夜香花和姜丝，蒸八分钟即成，是一道又漂亮又美味的菜。

意大利人拿来切圈，沾面粉去炸，这时不叫Calamaro，而叫Frittura Mista了。其他国家的鱿鱼这种做法没什么吃头，但在地中海抓到的品

种极为鲜甜，又很香，拌起意粉来味道也的确不同。

日本人把饭塞进大只的鱿鱼，切开来当饭团吃，味道平凡。有种把须塞肚，再用酱油和糖醋去煮的做法，叫“铁炮烧”。但最家常的还是把生鱿鱼用盐泡渍，又咸又腥，很能下饭，叫作“盐辛”，也称之为“酒盗”，吃了咸到要偷酒来喝。

有次跟日本人半夜出海，捕捉会发光的小鱿鱼，叫“萤乌贼”。网了起来，鱿鱼还会叫，说了你也不相信。抓到的萤乌贼洗也不洗，就那么弄进一缸酱油里面，又叫又跳。这边厢，煮了一大锅饭，等热腾腾香喷喷的日本米熟了，捞八九只萤乌贼入碗，拌一拌，就那么在渔船中吃将起来，天下美味。

# 鲍鱼

最珍贵的鲍参翅肚，鲍鱼占了第一位，可见是海味中天下第一吧。

干鲍以头计，一斤多少个，就是多少头。两头鲍鱼，当今可以登上拍卖行，有钱也不一定找得到。

鲍鱼从小到大，有一百种以上。吃海藻，长得很慢，四五年才成形。要大到七八寸长的，需数十年。

壳中有三四个孔，才称鲍鱼，有七八个孔的小鲍，有人称之为“床伏（Tukodushi）”或“流子（Nagareko）”，九个洞的，台湾人叫九孔。

大师级煮干鲍，下蚝油。我一看就怕，鲍鱼本身已很鲜，还下蚝油干什么？依传统的做法，浸个几天，洗扫干净。用一只老母鸡、一大块火腿和几只乳猪脚炆之，炆到汤干了，即上桌，没有发好之后现场煮的道理。

干鲍来自日本的品质最好，这没话说。澳洲、南非都出鲍鱼，不行就不行。

别以为贵就当礼品。日本人结婚时最忌送鲍鱼，因为它只有紫边壳，有单恋的意思，不吉利的，但可送一种叫“熨斗鲍鱼”的，是将它蒸熟后，像削苹果皮般团团片薄，再晒干。吃时浸水还原，当今已难见到。

新鲜的鲍鱼，生吃最好，但要靠切工，切得不好很硬。最高级的寿司店只取顶上圆圆的那部分，取出鲍鱼肝，挤汁淋上。吃完之后剩下的胆汁，加烫热的清酒，再喝之，老饕才懂。

韩国海女捞上鲍鱼后，用铁棒打长成条，叉上后在火上烤，再淋酱油，天下美味也。

澳洲鲍肉质低劣，只可生吃，或片成薄片，用一火炉上桌，灼之，亦鲜味，但也全靠片工，机器切的就没味道。

最原始的吃法是将整个活生生的鲍鱼放在铁网上烧，见它还蠕动，非常残忍，此种吃法故称“残忍烧”。

吃鲍鱼，我最喜欢吃罐头的，又软又香，但非墨西哥的“车轮牌”鲍不可，非洲或澳洲的罐头一点也不好吃。买车轮牌也有点学问，要看罐头底的凸字，印有PNZ的才够大。

鲍鱼有条绿油油的肝，最滋阴补肾，我们不惯吃，日本人当刺身，吃整个鲍鱼如果没有了肝，就不付钱了。

# 鳜鱼

鳜鱼应该是中国独有鱼类，生于江河湖泊之中，又名桂鱼、香花鱼。

身上带的花纹，很明显的是雄的，稍晦者为雌。背上有身鬐刺。初刺到的人，可用橄榄撞磨来治之，这是《本草纲目》中说的，信不信由你。

野生的鳜鱼，应该非常鲜美，陆游也有诗赞之：“船头一本书，船后一壶酒。新钓紫鳜鱼，旋洗白莲藕。”

清代，鳜鱼是绍兴的八大贡品之一，说道：“时值秋令鳜鱼肥，肩挑网筋入京畿。”

鳜鱼少骨，一向被视为宴席上的珍品，绍兴传统名菜清蒸鳜鱼为代表作，配以火腿、笋片、香菇、姜、绍酒、鸡油、鲜汤来蒸。还有松鼠鳜鱼，亦名震中外。

一般雄鳜鱼一年就长大，雌的要两年。一年中能多次产卵，每次数量到几十万粒，包着油球，随水漂浮而孵化，旧时产量极多，当今河水污染，几乎绝种。

目前在市面上看到的鳜鱼，都是人工养殖的，肉质粗糙，一点味道也没有，变成最不好吃的鱼了。

养殖的，只能用浓味去炮制，像下大量的黑面酱或豆豉。也有大厨以南洋的辛辣香料去煮去炸，不这么做，根本吃不下去。

有人说鳜鱼态美，可作观赏鱼。灰黑色的身体和花纹，体高侧扁，背部隆起，口大下颌突出，这个说法不能成立。它的性格也非常凶猛，从幼鱼起，逢鱼必杀，水草是不吃的。猎食方式是从别的鱼的尾部咬起，慢慢嚼噬，绝不会像其他鱼一口吞之那么仁慈。

养殖鳜鱼，普通的饲料是引不起它的兴趣的，一定要将垂死的鱼喂之，不动的，鳜鱼也不吃。以鱼喂鱼，经济效益不高，养出来的鱼价贱，不知道这单生意是怎么做的。

鳜鱼亦有“淡水石斑”的美誉，但是都是没什么机会吃到海鲜的人所说的，二者根本不能相比。也许，当今的石斑也是养的，故类似。

高级海鲜餐厅中，鳜鱼是不会出现的，只常用于普通食肆，香港人喜欢吃活鱼，称之为“游水鱼”，而养殖好鱼的唯一价值，是它不容易死，能够游水罢了。

# 黄鱼

黄鱼亦叫“黄花”，分大黄鱼和小黄鱼。和其他鱼类不同的是，它的头脑里有两颗洁白的石状粒子，用来平衡游泳，所以日本人称之为“石持（Ishimochi）”，英国名为White　Croaker，可见不是所有黄鱼都是黄色。

据老上海人说，在二十世纪五十年代每年五月黄鱼盛产时，整个海边都被染成金黄。吃不完只好腌制。韩国也有这种情况，小贩把黄鱼晒干后用草绳吊起，绑在身上到处销售，为一活动摊档，此种现象我二十世纪六十年代末期还在汉城（今首尔）街头看过，当今已绝迹。

生态环境的破坏，加上过量的捕捉，黄鱼产量急剧下降，现在市面上看到的多数是养殖的，一点味道也没有。真正的黄鱼又甜又鲜，肉质不柔也不硬，恰到好处，价钱已达至高，不是一般年轻人能享受到的。

著名的沪菜之中，有黄鱼两吃，尺半大的黄鱼，肉红烧，头尾和骨头拿来和雪里蕻一起滚汤，鲜美无比。更大一点的黄鱼，可三吃，加多一味起肉油炸。

北方菜中的大汤黄鱼很特别，肚腩部分熬汤，加点白醋，鱼本身很鲜甜，又带点酸，非常惹味，同时吃肚腩中又滑又胶的内脏，非常可口。

杭州菜中有道烟熏黄鱼，上桌一看，以为过程非常复杂，其实做法很简单，把黄鱼洗净，中间一刀剖开，在汤中煮熟后，拿个架子放在铁锅中，下面放白米和蔗糖。鱼盛碟放入，上盖，加热。看到锅边冒出黄烟时，表示已经熏熟，即成。此菜天香楼做得最好。

一般的小黄鱼，手掌般大，当今可以在餐厅中叫到，多数是以椒盐炮制。所谓“椒盐”，是炸的美名，油炸后沾点焦盐吃罢了。见小朋友们吃得津津有味，大赞黄鱼的鲜美，老沪人看了摇头，不屑地说：“小黄鱼根本和大黄鱼不同种，不能叫黄鱼，只能称之为‘梅鱼’。”

黄鱼的旧名为石首，《两航杂录》中记：“诸鱼有血，石首独无，僧人谓之菩萨鱼，有斋食而啖之者。”和尚有此借口，是否可以大开杀戒，不得而知。

我们捕到河豚丢掉，日本人不爱吃黄鱼，传说渔船在公海中互相交换，亦为美谈也。

# 河鳗

我们一直对鳗鱼和鳝鱼搞不清楚，以为前者是大只的，后者为小条，但是六七尺长的巨鳗，广东人则称为“花锦鳝”，外国人则通称为Eel，比较简单。

先谈谈河鳗吧，通常是灰白色，两三尺长。认定它们一定长在淡水之中，其实也不然，鳗科的鱼，多数是在海中产卵，游入湖泊和溪涧生长，再回到大海中。

鳗鱼的生命力极强，就算把它的头砍断，照样活动，家庭主妇难于处理，还是请小贩们宰算了。

买回家后，旧时候从炉中抓出一把灰去擦，这一来鳗鱼就不会滑溜溜的，像广东话中说的“潺”了。当今的家庭哪来的炭？用一把盐代替吧，不然把手浸在醋里也可以抓得牢。

鳗鱼的做法数之无穷，一般人放一把杞子在清水中，下一条大鳝鱼，清炖个个把小时，即能成为一锅又香又浓的汤来，什么调味品都不必加，肉可食之，汤又极甜，天下美味。

潮州人的盘龙白鳝，是把鳗鱼斩件，但是背脊部分还让它连住，包以咸酸菜的叶子，下面铺了荷叶蒸出来，鳗鱼团团转，扮相极佳，味道又好。

鳗鱼很肥，脂肪要占体重的百分之十三左右，所以皮的部分最好吃，也最为珍贵。巨大的花锦鳝，不可多得，生活在桥的基石边，抓到了就打锣打鼓，任乡亲们各分一份。

店里卖的花锦鳝就不是免费了，要“认头”，那就是只有客人订购了鳝头才卖的。头最贵，身体的部分斩成一块块，便宜得多。做法是油炸后再炆，一个头就是一大锅，最后剩下的汁用生菜来煨。

一般日本人是不吃鱼皮的，除了鳗，他们最著名的“蒲烧（Kabayaki）”就是最讲究吃皮，愈肥愈厚愈好。因含大量的维生素A，日本人认为夏天吃鳗，这一年的身体才够强壮，每年到了夏天举行“丑之日”来庆祝。鳗鱼的肝和肠也好吃，烧烤和做汤都行。

外国人也吃鳗，英国下层社会的“国食”，就是他们的鳗鱼冻Jelhsd Eel。德国人有种鱼汤Aaluppe，都是名菜。北欧人还有鳗鱼酿入面包的做法，称之为Paling Broodies。

# 大豆

许多加有“番”或“洋”字头的食材，都是外国种，像番茄、番薯、洋葱及西洋菜等。百分之百的中国品种，是大豆，这是公认的。

大豆的原型，就是我们常在日本料理中下啤酒的“枝豆”。一个荚中有两三粒，碧绿的，晒干了就变成我们常见的大豆了。

茎根直，叶子菱形，茎间长出小枝，有很细的毛，到了初秋就开花，可真漂亮，有白色、紫色和淡红的，花谢后便结成荚，可以收成了。

用大豆磨制粉当食材并不多，榨油是特色，磨成豆浆之后的用途更广，豆腐、豆干、腐皮等皆是。酱油以大豆为原料，日本的纳豆也是大豆发酵品，味噌的面酱，无大豆不成，许多斋菜都由大豆制成品当原料，可称为素肉也。

大豆有多种颜色，晒干了变黄就称为黄豆，呈黑便是黑豆了。

大豆主要成分为蛋白质和脂肪，脂质有降胆固醇的作用，也含有维生素$B_1$ 和E，煮熟后产生很鲜甜的味道，所以我们常用大豆来熬汤。

客家人的酿豆腐，汤底一定用大量的大豆，熬出来的汤又香又甜，还没有喝进口已闻到浓厚的豆香，十分刺激食欲，汤喝进口，那股甜味绝无味精可比。对味精敏感的人，大豆是恩物。上桌时撒上葱花，更美味。

自己做豆浆其实并不复杂，把大豆浸过夜，放入搅拌机内打碎，用

块干净的布隔住挤出浆来，加水煮熟后就可喝了。

一般在店里喝到的豆浆不香也不浓，那是水勾得太多的缘故，我常向餐厅老板建议，为什么不用多一点豆，勾少一点的水？反正原料便宜，要是做得好喝，做出名堂来，生意滔滔，何乐不为？他们回答说煮一大锅豆浆时，要是不勾多些水，太浓了很容易煮焦。

事实如此，但也可以分开煮、细心煮呀！我们在家里做豆浆就有这个好处，可以放大量的大豆炮制。

做法是搅拌后挤出来的原汁原味的豆浆，当时不勾水，加鲜奶进去，效果更好，试试看，绝对好喝。

# 红豆

红豆，又名赤小豆。原产于中国，传到日本。在欧美罕见，英美人反而用日本名Azuh Bean，又误写为Adsuki，皆因洋人不会发“tsu”的音，其实应该是Atsuki才对。

给王维的诗“红豆生南国，春来发几枝。劝君多采撷，此物最相思”迷惑了，但彼豆非此豆。王维的红豆，树高数十尺，长有长荚，发的红豆，壳硬，不能食。真正的红豆丛生于稻田中，收割了稻，秋冬期再种红豆。开黄色小花，很美。

排在大豆后面，红豆很受欢迎，所含营养超过小麦、山米和玉米，淀粉质极高。自古以来中国人都知道它有药用，《本草纲目》的论述最为精辟，认为红豆可散气，令人心孔开，止小便数。其他记录也有治脚气、水肿、肝脓等作用。西医也证实红豆有皂碱（Saponin），能解毒。

对民间生活来说，红豆只是用来吃，不管那么多的医疗。最普遍的就是磨糊，成为众人所爱的红豆沙，月饼中不可缺少的材料，包汤圆也非它不可。煮成红豆汤，更是最简单的甜品。

一碗平凡的红豆汤，要把烹调过程掌握好，才会美味：手抓一把红豆，可煲两三碗的。洗净后在水中泡二十分钟左右，半小时亦无妨。水滚了放红豆入锅，猛火煮五分钟，再放进砂锅中，中火焖上一小时，完成后再下糖。

从前的人少接触到糖，一做红豆沙，非甜死人不可。当今已逐渐减少，有些人还用葡萄糖和代糖，但失原味。

日本人把红豆当为吉祥物，混入米中，煮出赤饭来，在过年的时候也煲小豆粥来吃。他们的红豆沙，至今还是按照古法，做得很甜。

用大量的糖，配合糯米团煮出来红豆，叫“夫妇善哉”，甜蜜得很。

在日本，红豆的规格很严谨，直径四点八毫米以上的，才可以叫“大纳言小豆”，其他的只称之为“普通小豆”，北海道十胜地区的种最好。

有一种比普通红豆大几倍的，叫“大正金时”，其实它不是大型红豆，是属于稳元豆类，不可混淆。



# 番薯

名副其实。番薯是由“番”邦而来，本来并非中国东西。因为粗生，向来我们认为它很贱，并不重视。

和番薯有关的都不是什么好东西，广东人甚至问到某某人时，回答说，哦，他卖番薯去了，就是翘了辫子，死去之意。

一点都不甜，吃得满口糊的番薯，实在令人懊恼。以为下糖可以解决问题，岂知又遇到些口感黏黏液黐黐、又很硬的番薯，这时你真的会把它涉进死字去。

大概最令人怨恨的是天天吃，吃得无味，吃得脚肿。但一切与番薯无关，不能怪番薯，因为在这太平盛世，番薯已卖得不便宜，有时在餐厅看到甜品菜单上有番薯汤，大叫好耶，快来一碗。侍者奉上账单，三十几块。

番薯，又名地瓜和红薯，外表差不多，里面的肉有黄色的、红色的，还有一种紫得发艳的，煲起糖水来，整锅都是紫色的水。

这种紫色番薯偶尔在香港也能找到，但绝对不像加拿大的那么甜、那么紫，很多移民的香港人都说是由东方带来的种，忘记了它本身带个“番”字，很有可能是当年的印第安人留下的恩物。

除了煲汤，最普通的吃法是用火来煨，这一道大工程，在家里难得做得好，还是交给街边小贩去处理吧，北京尤其流行，卖的煨番薯真是甜到漏蜜，一点也不夸张。

煨番薯是用一个铁桶，里面放着烧红的石头，慢慢把它烘熟。这个

方法传到日本，至今在银座街头还有人卖，大叫烧薯，石头烧着，酒吧女郎送客出来，叫冤大头买一个给她们吃，盛惠两千五百日元，合共一百多两百港币。

怀念的是福建人煮的番薯粥，当年大米有限，把番薯扔进去补充，现在其他地方难得，台湾地区还有很多，到处可以吃到。

最好吃的还有番薯的副产品，那就是番薯叶了。将它烫熟后淋上一匙凝固了的猪油，让它慢慢在叶上融化，令叶子发出光辉和香味，是天下美味，目前已成为濒临绝种的菜之一了。



# 腐乳

腐乳可以说是百分百的中国东西，它的味道，只有欧洲的乳酪可以匹敌。

把豆腐切成小方块，让它发酵后加盐，就能做出腐乳来，但是方法和经验各异，制成品的水准也有天渊之别。

通常分为两种，白颜色的和红颜色的，后者甚为江浙人所嗜，称之为“酱汁肉”，颜色来自红米。前者也分辣的和不辣的两种。

一块好的腐乳，吃进去之前，先闻到一阵香味，口感像丝绸一样细滑。

死咸是大忌，盐分应恰到好处。

凡是专门卖豆腐的店，一定有腐乳出售，产品类型多不胜数，在香港，出名的“廖开记”，水准比一般的高出甚多。

但是至今吃过最高级的，莫过于“镛记”托人做的。老板甘健成孝顺，知父亲爱腐乳，年岁高，不能吃得太咸，找遍全城，只有一位老师傅能做到，每次只做数瓶，非常珍贵，能吃到是三生之幸。

劣等的腐乳，只能用来做菜了，加椒丝炒蕹菜，非常惹味。

炆肉的话，则多用红腐乳。红腐乳也叫南乳，炒花生的称为南乳花生。

腐乳还能医治思乡病，长年在外国居住，得到一瓶，感激流涕，看

到友人用来涂面包，认为是天下绝品。东北人也用来涂东西吃，涂的是馒头。

据国内美食家白忠懋说，长沙人叫腐乳为猫乳，为什么呢？腐和虎同音，但吃老虎是大忌讳，叫成同属猫科的猫乳了。

绍兴人叫腐乳为素扎肉，广东人也把腐乳称为没骨烧鹅。

贵阳有种菜，名为啤酒鸭，是把鸭肉斩块，加上豆瓣酱，泡辣椒、酸姜，和大量的白腐乳煮出来的。

当然，我们也没忘记吃羊肉煲时，一定有碟腐乳酱来沾沾。

腐乳传到了日本，但并不流行，只有九州一些乡下人会做，但是传到了冲绳岛，则变成了他们的大爱好。我们常说好吃的腐乳难做，盐放太少会坏掉，太多了又死咸，冲绳岛的腐乳则香而不咸，实在是珍品，有机会买樽回来试试。

# 榨菜

有许多蔬菜都不是中国土生土长的，尤其是加了一个番字或洋字的，像番茄和洋葱等。制作榨菜的青菜头，又名包包菜、疙瘩菜、猪脑壳菜和草腰子，是一正牌的中国菜。

青菜头产于四川，直到一九四二年才给了它一个拉丁学名*Brassica Juncea Coss Var Tsatsai Mao* 。最好的青菜头产区面积不是很大，在重庆市丰都县附近的两百公里长江沿岸地带，所收获的青菜头肉质肥美嫩脆，又少筋。

是谁发明榨菜的呢？有人说是道光年间的邱正富，有人说是光绪年间的邱寿安，但我相信是籍籍无名的老百姓于多年来的经验累积的成果，功劳并不属于任何一个人。

把青菜头浸在盐水里，再放进压制豆腐的木箱中榨除盐水而成，故称之为“榨菜”。过程中加辣椒粉炮制。

制作完成后放进陶瓮中，可贮藏很久，运送到全国，甚至南洋，远到欧美了。记得小时候看到的榨菜瓮塑着青龙，简直是艺术品，但商人看不起它，打破一洞，摆在店里招徕。至今这个传统尚在，榨菜瓮口小，都是把瓮打破的，不过当今的瓮已不优美，碎了也不可惜。

肉吃得多了，食欲减退时，最好吃的只有榨菜。民国初期的风流人士用榨菜来送茶，当为时髦，其实榨菜也有解酒的作用，坐车晕船，慢慢咀嚼几片榨菜，烦闷缓和。

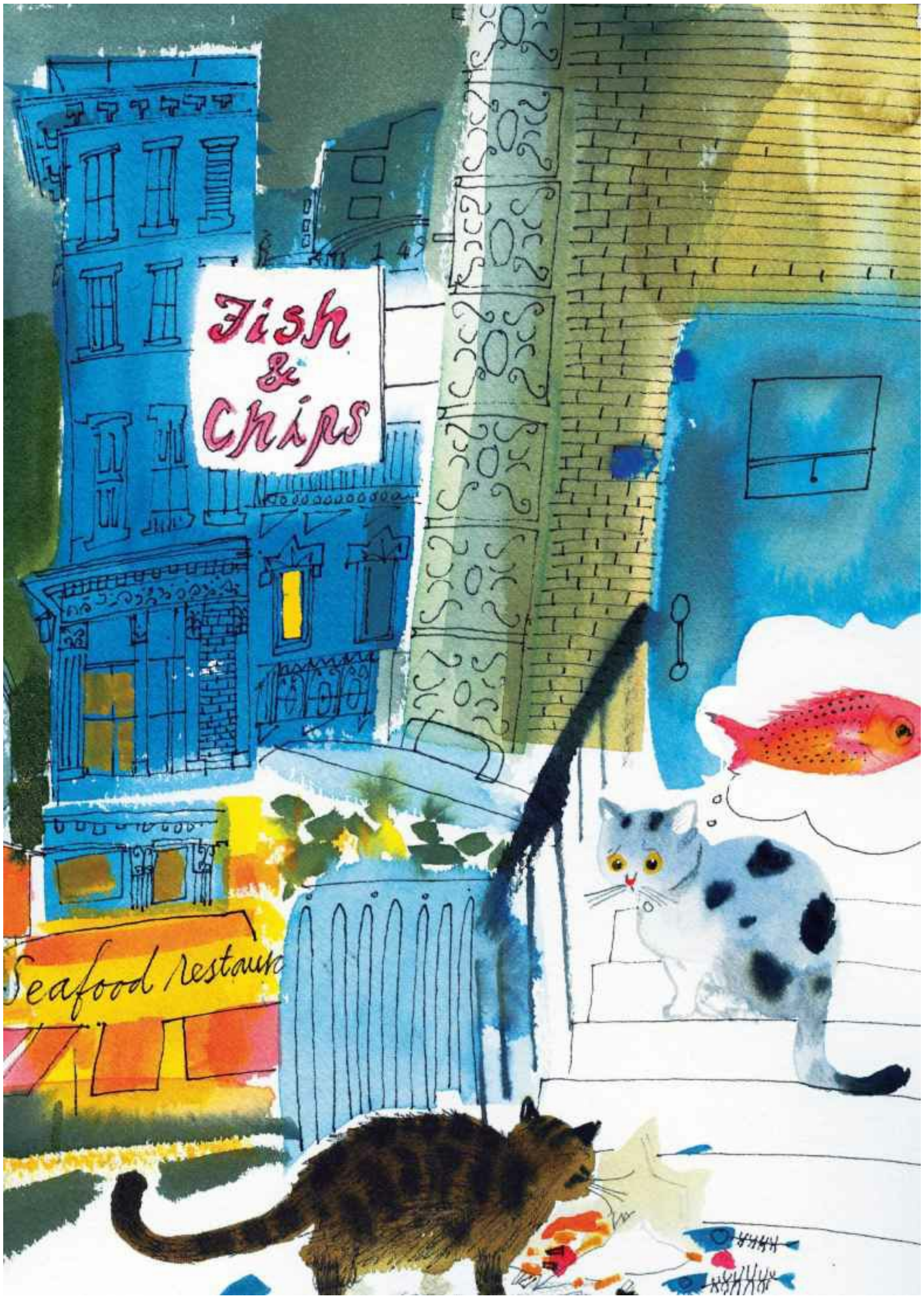
榨菜味鲜美，滚汤后会引出糖分，有天然味精之称。最普通的一道

菜是榨菜肉丝汤，永远受欢迎。

更简单的有榨菜豆芽汤、榨菜番茄汤和榨菜豆腐汤。煲青红萝卜汤时，加几片榨菜，会产生更错综复杂的滋味。

蒸鱼蒸肉时都可以铺一些榨菜丝吊味。我包水饺的时候，把榨菜剁碎混入肉中，更有咬劲，也更刺激。

内地榨菜较咸，台湾地区的偏甜。用后者，切成细条，再发开四五颗大江瑶柱，挤干水和榨菜丝一齐爆香，蒜头炒一炒，加点糖。冷却后放入冰箱，久久不坏，想起就拿出来送粥，不然就那么吃着送酒，一流。


Fish & Chips

# 泡菜

泡菜不单能送饭，下酒也是佳品。

尝试过诸国泡菜，认为境界最高的还是韩国的金渍（Kimchi）。

韩国人不可一日无此君，吃西餐中菜也要来一碟金渍，越战当年派去建筑桥梁的韩国工兵，运输机被打下，金渍罐头没到货，韩国工兵就此罢工。

金渍好吃是有原因的，是在韩国悠久的历史与文化中产生的食物。先选最肥大的白菜，加辣椒粉、鱼肠、韭菜、萝卜丝、松子等泡制而成。韩国家庭的平房屋顶上，至今还能看到一坛坛金渍。韩国梨著名的香甜，将它的心和部分肉挖出，把金渍塞入，再经炮制，为天下罕有的美味，这是朝鲜人的做法，吃过的人不多。

除了泡白菜，他们还以萝卜、青瓜、豆芽、桑叶等为原料。另一种特别好吃的是根状的蔬菜，叫Toraji的，味道尤其鲜美，高丽人什么菜都泡，说也奇怪，想不起他们的泡菜中有泡高丽菜的。

广东人称为椰菜的高丽菜，洋人也拿手炮制，但是他们的饮食文化中泡菜并不占重要的位置，泡法也简单，浸浸盐水就算数。中国北方人也用盐水泡高丽菜，但加几条红辣椒。做得好的是四川人。用豆瓣酱和糖腌高丽菜，有点像韩国金渍，但没有他们的酸味，可惜目前在四川馆子吃的，多数加了番茄汁，不够辣，吃起来不过瘾。

一般人的印象中，泡菜要花功夫，但事实并非如此，泡个二十四小时已经足够，日本人有个叫“一夜渍”的泡菜，过夜便能吃。

日本泡菜中最常见的是腌得黄黄的萝卜干，一看就知道不是在吃泡菜而是吃染料。京都有种“千枚渍”，是把又圆又大的萝卜切薄片炮制，像一千片那么多，还可口。但是京都人特别喜欢的用越瓜腌大量的糖的泡菜，甜得倒胃，就不敢领教了。日本泡菜中最好吃的是一种叫Betahra Tsuke的，把萝卜腌在酒糟之中，吃起来有一股幽甜，喝酒的人不喜欢吃甜的东西，但是这种泡菜，酒鬼也钟爱。

其实泡菜泡个半小时也行，把黄瓜、白菜或高丽菜切成丝，放进热锅以中火炒之，泡醋、白葡萄酒，把菜盛在平盘上冷却，放个半小时便能吃。要是你连三十分钟也没有耐性等，那有一个更简单的制法，就是把小红葱头、青瓜切成薄片，加醋，加糖，如果喜欢吃辣的更加大量的辣椒丝，揉捏一番，马上吃。豪华一点，以柠檬汁代替醋，更香。这种泡菜特别醒胃，可以连吞白饭三大碗。

秋天已至，是芥菜最肥美的时候。芥菜甘中带甜，味道错综复杂，是炮制腌菜的最佳材料。潮州人的咸菜，就是以芥菜心为原料。依潮州人炮制芥菜的传统方法，再加以改良，以配合自己的胃口，就此产生了蔡家泡菜，吃过的人无不赞好，说不定在“抱抱茶”之后，我会将之制成产品出售，这是后话。好货不怕公开，现在把“蔡家泡菜”的秘方叙述如下：

一、用一玻璃咖啡空缶，大型者较佳。

二、买三四个芥菜心，取其胆部，外层老叶不用。

三、水洗，风吹日晒或手擦，至水分干掉。

四、切成一英寸长、半英寸宽的长方形。

五、放入一大箩中或大锅中，以盐揉之。

六、隔个十五分钟，若性急，不隔也可以。

七、挤干芥菜给盐弄出来的水分。

八、用矿泉水洗去盐分，节省一点可以用冷冻水，但不可用水喉（水龙头）水，生水有菌。

九、再次挤干水分。

十、好了，到这个阶段，把玻璃缶拿出来，先确定缶里没有水分或湿气，然后把辣椒放在最底一层，半英寸左右，嗜辣者请用泰国指天椒。

十一、在辣椒的上面铺上一层一英寸左右的芥菜。

十二、芥菜上面铺上一层半英寸左右切片的大蒜。

十三、大蒜层上又铺一层一英寸左右的芥菜。

十四、芥菜上铺一层半英寸左右的糖。

十五、再铺一英寸左右的芥菜，以此类推，根据缶的大小，层次不变。

十六、缶装满后，仍有空隙，买一瓶鱼露倒入（目前香港已经没有好鱼露，剩下李成兴厂制的尚可使用；泰国进口的，则以天秤牌较佳）。鱼露只要加至缶的一半即可，不用加满。

十七、浸个二十分钟，这不管你性急不性急，二十分钟一定要等

的。

十八、把缶倒翻，缶底在上，再浸二十分钟。

十九、把缶扶正，打开缶盖，即食。

二十、当然，味道隔夜更入味，泡完之后，若放入冰箱，可保存甚久，但是这么惹味的东西，即刻吃完，要是放上一两个星期还吃不完，那表示制作失败。

潮州泡菜中，还有橄榄菜、贡菜、豆酱浸生姜等，千变万化。如果老婆煮的菜不好吃，那也不用责骂，每餐吃泡菜以表无声抗议，多数会令她们有愧，厨艺跟着进步。



# 木耳

菇类多数会发出芬芳，但是黑色的或白色的木耳，一点香味也没有，人们吃它，全因口感，那种爽脆，很难在菇菜和肉类中找到。

白木耳又叫银耳。样子像个绣球，煞是漂亮，通常是晒干了卖，因为极有营养价值，所以可在药材铺中找到。如果要陈述它的好处，可是录之不尽，什么润肺生津、滋阴补阳、健肾强精等皆是。不得忽略的是它含有大量的胶质，对皮肤有滋润的作用，令其恢复弹性，减轻皱纹，是天下女人的恩物。

有钱的人当然可以去吃燕窝，但用科学去化验，白木耳的营养成分并不比燕窝差到哪里去，价钱倒有天渊之别。用白木耳来煲汤是一流的，弄几块排骨，加点蜜枣，就能煲出一锅很浓很稠的汤来，但是要讲究火候，否则会把白木耳煲得全部融掉。它也是斋菜中一种很重要的食材，煎炒蒸炖皆可，因为个性不强，和任何蔬菜或豆类都配合得极佳。

凡是模仿燕窝的菜肴，银耳都能派上用场。洛阳有种流水宴席，其中一道菜是把萝卜切成细得不能再细的丝，再以高汤炖出来，的确有点像燕窝。如果把银耳也剁成碎片混进去，那么口感更是像得十足。做成甜品时可用枸杞、鸡蛋一起炖。将银耳切得极碎，掺在鱼胶粉中结成冻，也是夏日的恩物。

和白木耳一比，黑木耳的身价即刻降低，都要怪它的外表黑漆漆，但营养价值是一样的。一个叫银耳，黑木耳连铁字都用不上，但也有个美名，称之为“云耳”，来自乌云满天吧？黑木耳吃起来和白木耳的口感不同，有很雄厚的滑润黏液，它能将留在人体的杂物黐住排去，所以我们不必花那么多钱去买排毒药了，多吃便宜的黑木耳就是。

黑木耳是做上海烤麸的一种主要食材，有了它便像吃到肉，故有“素中之荤”之誉。日本关西人的拉面，也把黑木耳切成丝铺在面上，较昆布好吃。我们做起甜品，一半白木耳一半黑木耳，用冰糖炖之，美丽又美味。

# 葱

在菜市场买了一斤芥蓝，小贩顺手折了一撮葱给你。这是一个多么亲切和蔼的优良传统，其他卖家绝对看不到的现象。

我们小时候还争论，到底是吃葱的二分之一的那白色部分，还是三分之二那个绿的，有些人在洗菜时还把葱尖拉断扔掉，是不是浪费？

理论上，在家里做菜，你喜欢吃白就吃白，绿就绿。但是到了餐厅，当然整条葱都派上用场，不必讲究，这道理和吃芽菜一样，家庭主妇可以折断头和根，大排档根本不管这么多。大众能吃的，一定美味。葱最好是生吃，最多也只能烫一烫，过熟了失去那份辛辣和荤臭，就变成太监了。

早上在九龙城街市三楼的熟食档吃东西，先从茶餐厅档要一个碗，到面档去添大把葱段，再去卖裹蒸粽处讨一大碗黑漆漆的老抽，大功告成。

任何食物有这碗东西送，没有一样不好吃的，葱就是那么可爱。

给人家请鲍参翅肚，吃得生腻，最佳食物是清蒸老鼠斑、苏眉，只吃酱油和葱，淋在白饭上，这时的饭已不是饭，是一道上乘的佳肴了。

友人徐胜鹤兄也喜葱，在他办公室楼下的“东海”吃饭，就来一大碟葱和蒸鱼的酱油，他的旅行社叫“星港”，向侍者说来一碟星港葱，即刻会意。请客时上此道菜，吃过之后无论哪一个国家的人，都拍案叫绝。

山东人的大葱又粗又肥，白的那节是深深地长在泥土之中，故日本人称之“根深葱”，吃拉面时少不了它。大葱不容易枯烂，买一大把放在

冰箱里面可以保存甚久，半夜肚子饿时来碗即食面，把大葱切成两个五块钱铜板那么厚，加在面上，吃了不羡仙。

南洋人少见大葱，称之为“北葱”。长辈林润镐先生每次在菜市场中看到大喜，立刻买回去油炸，炸得皮有点发焦，再用来炒肉或红焖，说也奇怪，葱像糖那么甜。

最终还是要生吃。弄一块包烤鸭的那种面皮，再来一碟黑面酱。吃时就把原型的那根大葱点酱，包了皮双手抓着就那么大咬之，简直像个原始人，但是山东人看了，一定爱死你，当你是老大。

# 芫荽

芫荽，俗名香菜。极有个性，强烈得很，味道不是人人能接受，尤其是没吃过的日本人，一看到就要由餸菜中取出来。

英文名字叫Coriander，时常和西洋芫荽（Parsley）混乱，还是叫Cilantro比较恰当。有时，用Cilantro欧洲人搞不清楚，要叫Chinese Parsley才买得到。Cilantro来自希腊文Koris，是臭虫的意思。味道有多厉害！所以欧洲人吃不惯，除了葡萄牙。葡萄牙人从非洲引进这种饮食习惯，不觉臭，反而香。

其实吃芫荽的国家可多的是，埃及人建金字塔时已有用芫荽的记录。印度人更喜爱，连芫荽的种子也拿去捞咖喱粉。在印度，芫荽极便宜，我有一次在宾加罗拍戏，到街市买菜煮给工作人员吃，芫荽一公斤才卖一块港币。

东南亚更不必说，泰国人几乎无芫荽不欢，他们吃芫荽，连根吃的。

中国菜里，拿芫荽当装饰，实在对它不起。不过有些年轻人也讨厌的。

芫荽入菜，款式千变万化，最原始的是潮州人的吃法。早上煲粥前，先把芫荽洗干净，切段，然后以鱼露泡之，等粥一滚好，即能拌着吃。太香太好味，连吃三大碗粥，面不改色。

北方人拿来和腐皮一齐拌凉菜，也能送酒。有时我把芫荽和江鱼仔爆一爆，放进冰箱，一想到就拿出来吃。

泰国人的拌凉菜称之为“Yum”，腌牛肉、腌粉丝、腌鸡脚，和红干葱片一样重要的，就是芫荽了。

台湾人的肉臊面，汤中也下芫荽。想起来，好像所有的汤，什么大血汤、大肠汤、贡丸汤、四神汤等，都要下。

芫荽和汤的确配合得极佳，下一撮芫荽固然美味，但喝了不过瘾，干脆用大把芫荽煲汤好了。广东人的皮蛋瘦肉芫荽汤，的确一流。从前在贾炳达道上有家铺子，老板知道我喜欢，一看到我就跑进厨房，用大量的鲩鱼片和芫荽隔火清炖，做出来的汤呈翡翠颜色，如水晶一样透明。整盅喝完，宿醉一扫而空，天下极品也。

# 生姜

饭不香，食生姜。食欲不振无味时，生姜是最好的食材。原产地应该是中国，传到欧美时多为药用，洋人最多混入面包中，或者制成饼干，入馔的例子少，近年受亚洲烹调影响，也学会用姜汁去肉腥了。

到了夏天，菜市场中就能看到肥肥胖胖的子姜，外表白中透红，像婴儿的皮肤，美不胜收，可爱得能当插花的材料。把子姜切片了，就能和肉或鱼来炒，尤其是有新鲜的鱿鱼面市时，在镬中兜几下就上桌，是一道不可抗拒的佳肴。

日本人把子姜切片，用醋腌制，来转换口味，吃完一种鱼生，再改吃贝类时，间中一定来片生姜清洁口腔，才能欣赏不同海鲜的原味。生姜叫作Shyoga，寿司店中的术语则称Gari。

有一句谚语叫“姜还是老的辣”，可见老姜的厉害，它具有和胃止呕、杀菌解毒、消肿活血的作用。医生开方，有五成是用老姜的。又因为它能刺激皮肤的血液循环，捣碎了大量老姜放进浴缸中泡澡，比什么美容美肌的药物更有效，也较贵价的防皱化妆品便宜得多。

妇女坐月子的恩物，就是猪脚甜醋生姜了，但这道菜只有广东人才会欣赏。广东人还会做姜汁撞奶，在顺德最出名了，不知道是哪一个人发明的。挤了姜汁，把热牛奶倒进去，就能凝固成布丁一样的甜品，但是切记要用水牛奶才行。

吃大闸蟹时也永远有姜茶陪伴。加黑砂糖调味，做得好的姜茶，喝起来比什么饮品皆佳。姜属于“热”，凡是一切中国人认为“寒”的食品，都能以姜来中和。

姜的亲戚叫作“黄姜”，是热带人们不可欠少的调味品。黄姜原流行于印度、印度尼西亚及马来西亚。除了能染色，味道也与一般的姜不同，甚独特。中国人民共和国成立以后，第一种销到海外的产品就是糖姜，放在一个精致的瓷瓶中，吃完糖姜还留下瓷瓶当装饰品。

炒饭也用姜，能暖胃，一般人不会炒，以为是把姜剁碎榨汁，用姜汁来炒，是大错。姜汁炒饭，要用姜渣，才香。

# 花椒

花椒学名*Zanthoxylum Bungeanum Maxim*，是中国人常用的香料。

果皮暗红，密生粒状突出的腺点，像细斑，呈纹路，所以叫作“花椒”，与日本的山椒应属同科。

幼叶也有同样的香味，新鲜的花椒可以入食，与生胡椒粒一样；干燥后的原粒就那么拿来调味。磨成粉，用起来方便。也能榨油，加入食物中。

自古以来，花椒和中国人的饮食习惯脱不了关系，腌肉炆肉都缺少不了；胃口不好时，更需要它来刺激。

最巧妙的一道菜叫油泼花椒豆芽，先将绿豆芽在滚水中灼一灼，锅烧红加油，丢几粒花椒进去爆香，再把豆芽扔进锅，兜它一兜，加点调味品，即能上桌。吃起来清香淡雅，口感爽脆，是孔府开胃菜之一。

另一道最著名的川菜麻婆豆腐，也一定要用花辣粉或花椒油，和肉末一齐炒，或加了豆腐最后撒上也行。找不到花椒粉的话，可买日本出的山椒粉，功能一样，他们是用来撒在烤鳗鱼上面，鳗鱼和山椒粉配搭最佳。日本人也爱用酱油和糖把青花椒粒腌制，别的什么菜都不吃，花椒粒味道浓又够刺激，一碗白饭就那么轻易吞掉，健康得很。

花椒粗生，两三年即可开花结果。树干上长着坚硬的刺，可以用来做围栏，总比铁丝网优雅得多吧？

花椒油还可作为工业用途，是肥皂、胶漆、润滑剂等的原料。木质很硬，制作成手杖、雨伞柄和雕刻艺术品。当为盆栽也行，叶绿果红，

非常漂亮。

花椒又有其他妙用，据说古人医治耳虫，是滴几滴花椒油入耳，虫即自动跑出来。厨房里的食物柜中撒一把花椒粒，蚂蚁就不会来了。油炸东西时，油沸滚得厉害，放几粒进去降温。衣柜，没有樟脑的话，放花辣也有薰衣草一样的作用。

香港人只会吃辣，不欣赏麻。花椒产生的麻痹口感，要是能发掘的话，又是另一个饮食天地了。

# 胡椒

香料之中，胡椒应该是最重要的吧。名字有个“胡”字，当然并非中国原产。据研究，它生长于印度南部的森林中，为爬藤植物，寄生在其他树上，当今的都是人工种植，热带地方皆生产，泰国、印度尼西亚和越南每年产量很大，把胡椒价格压低到常人都有能力购买的程度。

中世纪时，发现了胡椒能消除肉类的异味，欧洲人争夺，只有贵族才能享受得到。流传了一串胡椒粒换一个城市的故事。当今泰国料理中用了大量的一串串胡椒来炒咖喱野猪肉，每次吃到都想起这个传说。

黑胡椒和白胡椒怎么区别呢？绿色的胡椒粒成熟之前，颜色变为鲜红时摘下，发酵后晒干，转成黑色。通常是粗磨，味较强烈。

白胡椒是等到它完全熟透，在树上晒干后收成，去皮，磨成细粉。香味稳定，不易走散。

西洋餐菜上一定有盐和胡椒粉，但用原粒入食的例子很少。中餐花样就多了，尤其是潮州菜，用一个猪肚，洗净，抓一把白胡椒粒塞进去，置于锅中，猛火煮之，猪肚至半熟时加适量的咸酸菜，再滚到全熟为止。

猪肚原只上桌，在客人面前剪开，取出胡椒粒，切片后分别装进碗中，再浇上热腾腾的汤，美味至极。

南洋的肉骨茶，潮州做法并不加红枣、当归和冬虫夏草等药材，只用最简单的胡椒粒和整个的大蒜炖之，汤的颜色透明，喝一口，暖至胃，最为地道。

黑椒牛扒是西餐中最普通的做法，黑胡椒磨碎后并不直接撒在牛扒上面，而是加入酱汁之中，最后淋的。

著名的南洋菜胡椒蟹用的也是黑胡椒，先用牛油炒香螃蟹，再一大把一大把地撒入黑胡椒，把螃蟹炒至干，上桌。绝对不是先炸后炒的，否则胡椒味不入蟹肉。

生的绿胡椒，当今已被中厨采用，用来炒各种肉类。千万别小看它，细嚼之下，胡椒粒爆开，口腔有种快感，起初不觉有什么厉害，后来才知，辣得要抓着头跳迪斯科。

我尝试过把绿胡椒粒灼热后做素菜，刺激性减低，人人都能欣赏。

# 油

开门七件事中的油，昔时应该指猪油吧。

当今被认为是罪魁祸首的东西，从前是人体不能缺乏的。洋人每天用牛油搽面包，和我们吃猪油饭，是同一个道理。东方人学吃西餐，牛油一块又一块，一点也不怕；但听到了猪油就丧胆，是很可笑的一件事。

在植物油还没流行的时候，动物油是用来维持我们生命的。记得小时候内地贫困，家里每个月都要一桶桶猪油往内地寄，当今生活充裕，大家可别出卖猪油这位老朋友。

猪油是天下最香的食物，不管是北方葱油拌面，或南方的干捞云吞面，没有了猪油，就永远吃不出好味道来。

花生油、粟米油、橄榄油等，虽说对健康好，但吃多了也不行。凡事只要适可而止，我们不必要带着恐惧感进食，否则心理的毛病一定产生生理的病。

菜市场中已经没有现成的猪油出售，要吃猪油只有自己炮制。我认为最好的还是猪腹那一大片，请小贩替你裁个正方形的油片，然后切成半寸见方的小粒。细火炸之，炸到微焦，这时的猪油最香。副产品的猪油渣，也是完美了，过程之中，不妨放几片虾饼进油锅，炸出香脆的送酒菜来。

猪油渣摊冻后，就那么吃也是天下美味，不然拿来做菜，也是一流的食材，像将之炒面酱、炒豆芽、炒豆豉，比鱼翅鲍鱼更好吃。

别以为只有中国人吃猪油渣，在墨西哥到处可以看到一张张炸好的猪皮，是他们的家常菜；法国的小酒吧中，也奉送猪油渣下酒。

但是有些菜，还是要采用牛油。像黑胡椒螃蟹，以牛油爆香，再加大量磨成粗粒的黑胡椒和大蒜，炒至金黄，即成。又如市面上看到新鲜的大蘑菇，亦可在平底镬中下一片牛油，将蘑菇煎至自己喜欢的软硬度，洒几滴酱油上桌，用刀叉切开来吃，简单又美味，很香甜。

至于橄榄油，则可买一棵肥大的椰菜，或称高丽菜的，洗净后切成幼（细）丝，下大量的胡椒、一点点盐和一点点味精，最后淋上橄榄油拌之，就那么生吃，比西洋沙拉更佳。

# 酱油

用酱油或原盐调味，后者是一种本能，前者则已经是文化了。

中国人的生活，离开不了酱油，它用黄豆加盐发酵，制成的醪是豆的糨糊，日晒后榨出的液体，便是酱油了。

最淡的广东人称之为“生抽”，东南亚一带则叫“酱青”。浓厚一点是“老抽”，外省人则一律以“酱油”称之。更浓的壶底酱油，日本人叫作“溜（Tamari）”，是专门用来点刺身的。加淀粉之后成为蚝油般的，台湾人叫“豆油膏”。广东人有最浓、密度最稠的“珠油”，听起来好像是猪油，叫人怕怕，其实是浓得可以一滴滴成珍珠状得来。

怎么买到一瓶好酱油？完全看你个人喜好而定，有的喜欢淡一点，有的爱吃浓厚些，更有人感觉带甜的最美味。

一般的酱油，生抽的话“淘大”的已经不错，要浓一点，珠江桥牌出的“草菇酱油”算是很上等的了。

求香味，“九龙酱园”的产品算很高级。我们每天用的酱油分量不多，贵一点也不应该斤斤计较。

烧起菜来，不得不知的是中国酱油滚热了会变酸，用日本的酱油就不会出毛病。日本酱油加上日本清酒烹调肉类，味道极佳。

老抽有时是用来调色，一碟烤麸，用生抽便引不起食欲，非老抽不可。

台湾人的豆油膏，最适宜点白灼的猪内脏。如果你遇上很糟糕的点

心，叫伙计从厨房中拿一些珠油来点，再难吃的也变为好吃的了。

去欧美最好是带一盒旅行用的酱油，万字牌出品的特选丸大豆酱油，长条装，每包五毫升，日本高级食品店有售。带了它，早餐在炒蛋时淋上一两包，味道好得不得了，乘邮轮时更觉得它是恩物。

小时候吃饭，餐桌上传来一阵阵酱油香味，现在大量生产，已久未闻到，我一直找寻此种失去的味觉，至今难觅，曾经买过一本叫《如何制造酱油》的书，我想总有一天自己做，才能达到愿望。是时，我一定把那种美味的酱油拿来当汤喝。

# 醋

自古以来，人类最早用的调味品，除了盐，就是醋了。

醋由酿酒时变坏而成，在还没有被发明之前，用的是柑橘或酸梅来刺激胃口。醋中含有的苹果酸，对人体并非有什么帮助。我们吃醋，是因它制造大量的唾液和胃液，能够中和食油的肥腻，产生一种清凉感，是我们的身体在无意识中需要的。

软骨功的民间技艺，把孩子从小浸在醋里，是很残忍的事。传说中，如果吞到鱼骨，也要喝醋来软化，这倒不是真的，吞一团白饭较为实在，严重起来最好找医生拔掉。

醋的吃法数之不尽，先从分类开始。醋有白醋、黑醋、红醋、苹果醋、梅醋、橙醋之分，最为稀奇的，还可以用柿子制醋，总之五谷或蔬菜果实，发酵之后皆能成醋。

除了点菜，醋还能喝。镇江醋在我国最为闻名，镇江人人喝之，比嗜酒更厉害。我们当今流行喝的是果实醋，当为健康饮料，其实古人早就懂得这种医疗效果。

做起菜来，南方人最常用它来煮糖醋姜，加猪脚和鸡蛋，是产妇必食的，也受一般人欢迎，已变成饮茶的点心之一种，它愈煮愈出味，鸡蛋愈硬愈香。飞机餐要加热，新鲜的菜加热了就不好吃，为什么不考虑这一道呢？小量的醋，并不影响食物的味道，还能保鲜并增加食欲，寿司的饭团，就非加白醋不可，点了酱油，就吃不出酸味来。

意大利人更缺少不了醋，餐桌上一定摆着一瓶。他们讲究有年份的

醋，愈久愈浓。十二年的醋本来有七十升，最后蒸发成三升。就那么点面包吃，他们认为已是天下美味。

杭州的西湖醋鱼、福建的糖醋猪腰等名菜，非醋不可。广东人除了潮州一带能接受白醋，都爱用红醋，餐厅茶楼供应的全是红醋。红醋很怪，如果你点了东西吃，又喝几口绿茶之后，整条舌头变成黑色，不相信你下次试试看就知道了。

# 山楂

山楂，拉丁学名为*Crataegus Pinnatifida Bunge*，没有俗名，可见不是与西洋人共同喜欢的食物，中国的别名有焦山楂、山楂炭、仙楂、山查、山炉、红里和山里红。

山楂可以长高至三十尺。春天开五瓣的白花，雌雄同体，由昆虫受精后长出鱼丸般大的果实，粉红至鲜红。秋天成熟，收获后三四天果肉变软，发出芳香。新鲜的山楂果在东方罕见，看到的多数是已经切片后晒成干的。

一颗颗的红色山楂果实，可以生吃，但酸性重，顽童尝了一口即吐出来，大人则在外层加糖，变成了一串串糖葫芦。

到南美或有些欧洲国家旅行，有些树上长的，像迷你型的苹果，很多人不知道，其实也属于山楂的一类，通称“墨西哥山楂”，英文名字为Hawthorn，味甚酸，当地人也喜欢用糖来煮成果酱的。营养很高，一百克的山楂之中，含有九十四毫克的钙、三十三毫克的磷和二毫克的铁。富有维生素C，比苹果要高出四五倍来。

凡是有酸性的东西，中医都说成健脾开胃、消食化滞、活血化瘀等，更有医治泻痢、腰痛疝气等功能。

最实在的用途，是听老人家的教导：在炆老鸡、牛腿等硬邦邦的肉块时，抓一把山楂片放进锅中，肉很快就软熟，此法可以试试看，非常灵验。

最普通接触到的，当然是山楂膏或山楂片了，喝完了苦涩的中药，

抓药的人总会送你一些山楂片，甜甜酸酸，非常好吃，也吃不坏人，当成零食，更是一流。

因为酸性可以促进脂肪的分解，山楂当今已抬头，变成纤体健康食品。

台湾人发明了一种叫“山楂洛神茶”的，用山楂、洛神花、菊花、普洱茶来炮制，说成是最有减肥作用的饮品。

如果要有效地清除坏的胆固醇，用山楂花和叶子来煎服用亦行。

山楂凉冻是用大菜来煲山楂，加冰糖或蜜糖，煮成褐色透明的液体，有时还会加几粒红色的杞子来点缀，结成冻后切片上桌，又好吃又美观。

而和日常生活最有关联的就是山楂汁了。做法最为简单：抓一把山楂片，用水滚过半小时，最后才下黄糖即成。味淡冷冻来喝，过浓加冰。

为什么有些地方的山楂汁更好喝呢？用料就得复杂一点，加金银花、菊花和蜂蜜。

当成食物，可用山楂加糯米煮成山楂粥。当成汤，可用山楂加荸荠及少许白糖煮成雪红汤。

日本人叫作“山查子（Sanzashi）”，当今在日本已见有罐头的榨鲜山楂汁出售，也有人浸成水果酒。

近年来，西医也开始重视山楂，认为是治血压高的良药。在德国，一项研究指出山楂有助强化心肌，对于肝病引发的心脏病有疗效，制成

药丸来卖。

有种中国的成药叫“焦三仙”，是由山楂、麦芽、神曲制成，用于消化不良、饮食停滞，从前的老饕都知道有这种恩物。

如果不买成药，老饕们也会自己煲山楂粥来增进食欲，或用山楂和瘦肉来煲汤。

最有效的，应该是山楂桃仁露，做法为把一千克山楂、一百克的核桃仁煲成两三碗糖水，最后下大量的蜜糖。

# 蜜瓜

一讲起蜜瓜，人们就想起了哈密瓜和日本的温室蜜瓜，其实它的种类颇多，大致上可以分夏日蜜瓜（Summer Melons）和冬日蜜瓜（Winter Melons）两大类。

前者以意大利的Cantaloupe和新疆的Musk Melon为代表，果肉大多是橙色的。Musk Melon外皮有网状的皱纹，日本蜜瓜属此类，但品种已改良了，肉也呈绿色。

后者以美国的Honeydew Melon为代表，皮圆滑，呈浅绿色，完全是甜的。

夏日蜜瓜可当沙拉，但最多的例子是和生火腿一块吃，也不知道是谁想出来的主意，一甜一咸，配合得极佳。

有些夏日蜜瓜并非很甜，尤其是个头小、像柚子般大的绿纹蜜瓜，可以拿来和钵酒一块吃。一人一个，把顶部切开当盖，挖出瓜肉，切丁，再装进瓜中，倒入钵酒，放进冰箱，约两个钟（小时），这时酒味渗入，是西方宫廷的一道甜品。

著名的法国大厨维特尔，宴会前国王由巴黎运来的玻璃灯罩被打破，主人不知道怎么办时，维特尔把蜜瓜挖空当灯饰，传为佳话。

当今新派菜流行，也有人把蜜瓜代替冬瓜，做出蜜瓜盅来，但蜜瓜太甜，吃得生腻，并非可取。

蜜瓜当然可以榨汁喝，也有人拿去做冰激凌和果酱。其实，切开后配着芝士吃，也很可口。

日本的温室蜜瓜多数在静冈县、爱知县种植。北海道种的叫“夕张蜜瓜（Yubari Melon）”，外表一样，但肉是橙红颜色的，档次不高。

肉绿色的温室蜜瓜，价钱也分贵贱，大致上夏天比冬天便宜。

贵的原因，是温室中泥土一年要换一次，不然蜜瓜的营养成分就不够了。为了使它更甜，当一株藤长出十多个小蜜瓜的时候，果农就把所有的都剪掉，只剩下一个，把营养完全给了它。“一株一果”的名种，由此得来。普通蜜瓜一个三四千日元，这种要卖到一万多到两万日元了。

蜜瓜可储藏甚久，要知道它熟了没有，可以按按它的底部，还是很坚硬时，就别去吃它。

# 柠檬

柠檬，指的是黄色的果实，与绿色、较小的青柠味道十分接近，同一属，但不同种。前者的英文名Lemon，后者称为Lime，两种果实，不能混淆。

可能由原名Lemon音译，中国的柠檬是由阿拉伯人带来的，宋朝文献有记载，但应该在唐朝已有人种植。

据种种考究，柠檬原产于印度北部，在公元前一世纪已传到地中海各国，庞贝古城的壁画中有柠檬出现，火山爆发在公元前七十年，时间没有算错。

柠檬是黄香料柑橘属的常绿小乔木，嫩叶呈紫红色，花白色带紫，有点香味。两三年便能结果，椭圆形，拳头般大。在意大利乡下常见巨大的柠檬，有如柚子。

带着芬芳的强烈酸性，是柠檬独有的。一开始就有人用在饮食上，是最自然和高级的醋。具药疗作用，反而是后来才发现的。

航海的水手，最先知道柠檬能治坏血病，中医也记载它止咳化痰，生津健脾，现代的化验得知它的维生素C含量极高，对于预防骨质疏松、增加免疫的能力很强。当今还说可以令皮肤洁白，制成的香油，占美容市场很重要的位置。

吃法最普遍的是加水和糖之后做成柠檬汁（Lemonade），它是美国夏天的最佳饮品，每个小镇的家庭都做来自饮或宴客，是生活的一部分了。

柠檬和洋茶配合得最好，嗜茶者已不可一日无此君。说到鱼的料理，不管是煮或烧，西洋大厨，无不挤点柠檬汁淋上的，好像没有了柠檬，就做不出来。

中菜少用柠檬入食，最多是切成薄片，半圆形地摆在碟边当装饰而已。

反而是印度人和阿拉伯人用得多。印度的第一道前菜就是腌制的柠檬，让其酸性引起食欲。中东菜在肉里也加柠檬，来让肉质软化。希腊人挤柠檬汁进汤中。有种叫Avgolemono酱的，是用柠檬汁混进鸡蛋里打出来的。

做成甜品和果酱，是重要原料之一。香港人也极爱把它腌制为干果，叫“甘草柠檬”。

柠檬的黄色极为鲜艳，画家用的颜料之中，就有种叫作“柠檬黄色（Lemon Yellow）”的。用原只柠檬来供奉在佛像前面，又香又庄严，极为清雅，不妨试之。

# 香蕉

香蕉，原产于马来西亚，已传到热带和亚热带的各个国家去，像印度、南美诸国。中国台湾的香蕉业更为茂盛，大陆南方也产香蕉，珠江三角洲以北的地方，只生叶不结果，称为芭蕉，观赏居多。

当今已是贫穷国家当为主要粮食的香蕉，除了生吃，还可以煎、炸、煮，加糖晒了制为干果，也可以脱水，像薯仔片当为零食。叶子拿来包扎食物，越南的扎肉，马来西亚的早饭（Nasi Lamak），都加以应用。包了烤鱼，更为流行。印度人把香蕉叶铺在草地上，添了米饭和咖喱汁，就那么进食，当为饭桌，用途多得不得了。

树一般都长得有十尺高，看到的干，其实是根与叶之间的连接物，称为伪干，又叫假干，非常软弱，用开山刀一斩，即断，但它可以支撑整丛香蕉，耐力极强。一轴香蕉可长十六至二十束，称之为“手”，每手之中有十几条长形的果实，就是香蕉了。生时皮绿，熟后转黄，有斑点的香蕉才是最熟最甜。有些香蕉还长红色的皮，叫作“红香蕉（Red Banana）”，英文名为Morabo。

台湾地区产的香蕉是北蕉种，闽南人和潮州人都叫香蕉为弓蕉，有一尺长。小起来，只有肥人手指般粗，来自印度居多，非常甜美。印度尼西亚也有一丈长的香蕉，当地人用汤匙舀来吃，种子奇大，一颗颗像胡椒一样从口中吐得满地皆是。每一轴香蕉的尖端，长着紫红色尖物，掀起硬瓣，才见里面黄色的花，趁它还没有成熟之前，切成碎片，可当为香料，马来人的沙拉叫罗惹（Rojak），少不了这种香蕉花，泰国人也喜欢拿它来做咖喱。

炸香蕉（Pisang Goreng），是南洋最流行的街边小食之一，小贩用

一大镬油，把香蕉剥了皮，沾上面粉，就可以炸起来，香蕉炸后，更香更软熟更甜。有一传说，伊甸园其实是在当今的斯里兰卡，亚当和夏娃在乐园中生活，用来盖下体的是香蕉叶。想想也有点道理，一片无花果叶，怎么遮得了呢。

# 杧果

杧果应该是原产于印度，早在公元前二千年，已有种植的记录。

英文名Mango，法文名Mangue，菲律宾叫它为Manga。中国名也有种种变化：杧果、蜜芒等。

除了寒带，到处皆产，近于印尼、马来西亚、菲律宾，远至非洲、南美洲诸国，当今海南岛也大量种植。

树可长至二三十尺高，每年十月前后结果，如果公路旁种的都是杧果，又美观又有收成。也有疯狂杧果树，任何一个季节都能成熟。其种类多得不得了，短圆、肥厚、扁平；大小也各异，有和苹果接枝的苹果杧，粉红色；也有大如柚子的新种，本来的颜色只有绿和黄两种。

东南亚一带的人也吃不熟的，绿杧果有阵清香。肉爽脆，最为泰国人喜爱。一般的吃法是削丝后拌虾膏和辣椒，也有人点酱油和糖。

中国古代医学说杧果可以止呕止晕眩，为晕船之恩物，但杧果有“湿”性，能引致过敏和各种湿疹。西医没有这个“湿”字，也警告病人有哮喘病的话，最好少吃。

杧果吃多了会失声，也会引起嘴唇浮肿，应付的方法是以盐水漱口，或饮之。

其吃法千变万化，就那么生吃的话，用刀把核的两边切开，再像数学格子那么划割，最后双手把杧果翻掰，一块块四方形的果肉就很容易吃进口了。

好的杧果，核薄，不佳的核巨大，核晒干了可成中药药材，可治慢性咽喉炎。肉可晒成杧果干，或制成果酱。

近年来，把杧果榨汁，淋在甜品上的水果店开得多，杧果惹味，此法永远成功；又用杧果汁和牛奶之类做的糖水，取个美名，称之为“杨枝甘露”，也大受欢迎。

日本人从前吃不到杧果，一试惊为天人，当今杧果布丁大行其道。一爱上了，自己研究种植，在温室中培养出极美极甜的杧果，卖得很贵。

适口者珍，但公认为最佳品种，是印度的Alphonso，从前只有贵族才有资格吃的，当今已能在重庆大厦买到。

杧果很甜，又有独特的浓味，别的水果吃多了会腻，但只有杧果愈吃愈爱吃，有点俗闷，挤不进高雅水果的行列。

# 樱桃

樱桃，古称含桃，为鹦鸟所含，故曰。又名果樱、樱珠和楔。英文名Cherry，港人音译为樱桃，法名Cerise，德名Kirsche，酿成烈酒，和啤酒一块喝的Kirsch，因此得来。

原产地应该在亚细亚西部，没什么正式的证实。公元前三百年，希腊已有文字记载过。

和梅、杏同属玫瑰科，樱桃可长至三四十尺高，但并非每一种樱都能结实，否则日本全国皆是，可以长出樱桃的日名叫作“实樱”。

最大分别是甜樱桃和酸樱桃，前者就那么当水果生吃，后者味酸浓，多数用来加工，糖渍之后做干果或糕点。

许多人以为日本应该是樱桃的最大产量国，但刚好相反，数量极少，卖得也最贵，一盒三四十粒的樱桃要卖到几百块美金，令欧洲人咋舌。

产量最大的是德国，接之是美国。美国种之中有叫Bing的，是纪念一个中国人的移植技术而命名。

欧洲种的樱桃多数为深紫色，那边的樱树和日本的不同，叶茂盛，长起樱桃来满枝皆是，很少看到的是粉红的。

法国的Montmorency堪称天下最稀有、最甜蜜。一上市已被老饕抢光，法国人说能够尝试到一粒，此世无悔。

日本的樱桃多粉红色，酸的较多，其中有高砂、伊达锦，但最高级

的是佐藤锦。

当今澳洲来的樱桃也不少，最好的是塔斯曼尼亚岛上的黑魔鬼。个子很大，只比荔枝小一点，多肉多汁，最甜。

中东人也好吃樱桃，干吃或用来煮肉，伊朗有很多樱桃菜。前南斯拉夫的Zara，生产一种很酸但味道强烈的樱桃，叫它为Maraschino。用来酿酒，意大利也做这种酒，特别之处是将桃核敲碎，增加了杏仁味。

在食物用具铺子，可以找到一支铁钳，样子像从前的巴士检票员用来打洞的，那就是樱桃去核器了。

把樱桃用糖腌渍，装进玻璃瓶中，做起鸡尾酒来，和绿色橄榄的地位一样重要。著名的曼哈顿鸡尾酒，一份美国波奔威士忌，两份甜苦艾，最后加的一颗又大又红的樱桃，是不可缺少的。

# 奇异果

奇异果这个名字取得好，不知情的人听其名，还以为像热情果一样，是外国输入。但据专家研究，它其实就是中国古名为猕猴桃的水果，反而是从中国移植到澳洲和新西兰去的。

澳洲人已把它当成国宝，名叫Kiwi Fruit，因为它毛茸茸，像只Kiwi奇异鸟。后来，澳洲人干脆叫自己为Kiwi。椭圆形，像鸡蛋那么大，表皮褐色，带着细毛，切开肉呈绿色，有并排的黑色种子，味道甚独特，一般都很酸。

种植最多的反而是新西兰，他们还改良品种，种出外皮金黄的奇异果来，汁多，肉也转甜了，非常美味。以色列更在沙漠中种出奇异果，皮绿色，个子很小，只有葡萄那么大，也很甜。因为产量多而需大肆宣传，由新西兰发出的消息，简直把奇异果当成神奇的药物，能减压、益智、促进肠蠕动、令人安眠，又是美容圣品，要减肥，非靠它不可。

中医解为：味酸、性寒，清热生津、利尿、健脾。这一说，好像较为踏实。因性寒，容易伤胃而引起腹泻，不宜过量食之反而是真的；尤其脾胃虚弱的人，更应忌之。胃酸过多的，可用奇异果滚汤来中和。做法是下甘菊花、党参、杜仲。先在水中滚一滚，倒掉，然后加瘦肉和奇异果去煲。但记住别用铁锅，砂煲较宜。

洋人多是就那么削皮当水果吃，做起甜品来，因奇异果绿得鲜艳，也已经是不可缺少的装饰品，榨汁喝也最为普遍。为了减少酸性，可将绿色的奇异果掺以黄色的，再加上细粒的以色列种，下点甜酒饭后吃，就比较好玩和美味。也有人把整颗的奇异果放进红色啫喱之中，鱼胶粉放多一点，令啫喱较硬，冷冻后切片，煞是好看。

中菜里也有吃冻的，先炒香中芹，油爆鲩鱼腩去腥，最后放入奇异果，下大量胡椒粉，滚成浓汤。鲩鱼有胶质，摊冷后放进冰箱，变成冻，是夏天一道很好的开胃菜。

# 西瓜

夏日炎炎，最受人欢迎的水果，莫过于西瓜了，它的水分是九成以上。有一个“西”字，当然是从西域传来，原产地应该是非洲中部，尚有野生的。

当今的西瓜既然是人工种植，就变出各类形态来，像篮球般大的最普通，有的是枕头形的。日本人顽皮，种出四方形西瓜，流行过一阵子。样子看厌了，价钱又贵，没什么人买，又种出金字塔形的招徕。

最好吃的西瓜，来自北海道，皮全黑，叫Densuke，有普通西瓜的两倍之大。当今有人嫌黑不雅，已种出黄金色的了。肉有红的和黄的，有种子和无种子两类，瓜子晒干后拿去炒，中国人爱嗑，丰子恺先生有篇文字写吃瓜子，最为精彩。

除了当水果那么吃，将西瓜入馔的例子并不多，吃到不甜的西瓜，别丢掉，拿来煲汤好！切为大块，和排骨一起煲出来的汤甚鲜，西瓜的糖分恰到好处，所以不必下味精。煲得过火也不烂，只要注意水分不煲干就是。

我们做菜，有时也可以拿颜色来分。做一道全黄的，那就是以鸡蛋和南瓜为主，黑色系统的用发菜、冬菇等。红色的，把西瓜切成薄片，和西红柿、虾仁一块炒，孩子们看得有趣，就肯吃了。

未成熟橘子般小的西瓜，可以拿来盐渍，经发酵，带酸，是送粥的好食材，茹素者不妨腌渍来起变化。把西瓜挖空，剥下些肉，学习冬瓜盅的做法，把各类海鲜放进去炖，也是一种不同的汤。

当成甜品倒是千变万化，西瓜皮够硬，可以雕刻出种种美丽的花纹，泰国人最拿手了，简直是艺术品，吃完不舍得丢掉。整块西瓜就那么咬来吃，嘴边都沾满汁液，所以有人发明了一个小器具，像挖雪糕的一样，炮制出一粒粒圆形的迷你西瓜，容易入口。

有些大厨尝试把西瓜皮炆了做菜，但效果不佳，它始终无味，也不像柚子皮那么有口感，虽说穷地方人什么都吃，但西瓜皮要煮得很久才烂，柴火的花费更多。没办法，只有用来当饲料喂猪了。

# 附

# “死前必吃”清单

人生做的事，没有比吃的次数更多。刷牙洗脸，一天最多两次，吃总要三餐。性爱和吃一比，更是少得可怜。

除非你对食物一点兴趣也没有，爱吃的人就算有五十年懂得欣赏，早上两个菜，中午五个，晚上十个，十七道乘三百六十五，再乘五十，是个天文数字。

鱼的种类无数，但是一生非试不可的是河豚。当今有人研究出养殖没有毒的河豚的方法，怕死可以由此入手。吃呀吃呀，你就会追求剧毒的。那种甜美，不能以文字形容，非自己尝试不可，曾经有个出名的日本歌舞剧名演员吃河豚毒死，但死时是带着微笑的。

贝壳类之中，鲍鱼必食，它的肠最佳。

潮州人做的炭烧响螺是一绝。片成薄片，入嘴即化。

龙虾之中，有幸尝过香港本地的，那么你就不会去吃澳洲或波士顿龙虾了。

菜类之中，豆芽为首。

法国的白芦笋不吃死不瞑目。

Chicory小白菜带苦，也是人生滋味之一。

各种腌制的萝卜之中，插在酒槽内泡的Bettara Tsuke甜入心，百食不厌。

肉只有羊了。没有一个懂得吃的人不欣赏羊肉。古人说得好，女子不骚，羊不膻，皆无味。南斯拉夫的农田中，用稻草煨烤了一整天的羊，天下绝品。

果以榴梿称王，马来西亚的猫山王是王中之王。

豆类制成品的豆腐菜，以四川麻婆为代表，每家人做的麻婆豆腐都不同。一生人之中，一定要去原产地四川吃一次，才知什么叫豆腐。

藻类可食冲绳岛的水云，会长寿，冲绳岛人皆高龄，有此为证，用醋腌制得好的话，很美味。

谷类之中，白米最佳，一碗猪油捞饭，吃了感激流泪。什么？你不敢吃猪油？那么死吧！没得救的。

芋头吃法，莫过于潮州人的反沙芋，松化甜美。芋泥更要磨得细，用一个削了皮的南瓜盛，再去炖熟。当今还剩下几位老师傅会做，不吃的话就快绝种了。著名的是桂林荔浦芋头，大个儿，一碗香喷喷的荔浦芋头扣肉，心儿满足到嘴不停！

香代表香料，印度咖喱最好吃。咖喱鱼头固佳，咖喱螃蟹更好。在印度果阿做的咖喱蟹，是将蟹肉拆出来和咖喱煮成一团的，其香无比。

卵有千变万化的吃法，削法国黑松菌做奄列，死前必尝。至于完美的蛋，是将一个碟子抹上油，烧热，打一只蛋进去，烧至熟为止，每一个人对什么叫熟的程度，要求皆不同，不是餐厅可以吃到，必须要自己做。

鱼子酱则要抓到巨大的鲟鱼，剖腹后取出，下盐。太多盐死咸，太少盐会腐坏。天下只有五六个伊朗人会腌制。吃鱼子酱，非吃伊朗的不

可，俄罗斯的不可相信。但也只有在伏尔加河畔，才能吃到生的，盐自己加，一大口一大口地吃，人生享受，止于此。

乌鱼子则要选希腊岛上的，用蜡封住，最为美味，把日本、中国、土耳其的，都比了下去。

意大利的白菌，削几片在意粉上面，是完美的。

实的贵族是松子。当今到处可以买到，并不稀奇，好过吃花生一百倍。

撒哈拉沙漠中的蜜枣，也是一流的。

面则以私人口味为重，认为福建炒面为好。在福建已吃不到，只有吉隆坡茨厂街中的金莲记炒得最佳。为此，去吉隆坡一趟，值回票价。

腌则以火腿为代表。金华火腿中的肥瘦部分，一小块可以片成四百片，香港的华丰烧腊店中可以买到。

意大利的庞马火腿生吃，最好是给意大利乡下人请客，一张餐桌坐在果树下，火腿端来，伸手去摘头上的水果一齐吃，才是味道。至于西班牙的黑豚火腿，不能片来吃，一定是切成丁，在巴塞罗那吃，就是这种切法。

酪是芝士，在意大利北部的原野上，草被海水浸过，带咸，羊吃了，乳汁亦咸。做出来的芝士，天下无双。

泡是泡菜，以韩国人的金渍做得最好，天下最最美味的金渍，则只能在朝鲜才找得到。他们用鱼肠、松子夹在白菜中，加大量蒜头和辣椒粉，揉过后放在一边。这时把一个巨大水晶梨挖心，将金渍塞入，雪中

泡个数星期，即成。

要谈的话，再写十篇或数十篇数百篇都不够。天下美食，可写成一套像《不列颠百科全书》的字典。尽量吃最好的，也不一定是最贵的。愈难找愈要去找。吃过之后，此生值矣，再也不必说死前要吃些什么，也不必忌讳死，你已经不怕死了。

# 最有营养的食物一百种

英国广播公司，除了新闻，亦制作很多高质素的纪录片，所报道的资料极为严谨，绝对不会乱来。最近，他们做了一个调查，从一千种食材中选出一百种对人体最有营养的。从尾算起，排行如下。

第一百种：番薯。第九十九种：无花果。第九十八种：姜。第九十七种：南瓜。第九十六种：牛蒡。第九十五种：抱子甘蓝。第九十四种：西兰花。第九十三种：椰菜花。第九十二种：马蹄。第九十一种：哈密瓜。第九十种：梅干。

第八十九种：八爪鱼。第八十八种：胡萝卜。第八十七种：冬天瓜类。第八十六种：墨西哥辣椒。第八十五种：大黄。第八十四种：石榴。第八十三种：红醋栗，又叫红加仑。第八十二种：橙。第八十一种：鲤鱼。第八十种：硬壳南瓜。

第七十九种：金橘。第七十八种：鲳鲹鱼。第七十七种：粉红三文鱼。第七十六种：酸樱桃。第七十五种：虹鳟鱼。第七十四种：河鲈鱼。第七十三种：玉豆。第七十二种：红叶生菜。第七十一种：京葱。第七十种：牛角椒。

第六十九种：绿奇异果。第六十八种：黄金奇异果。第六十七种：西柚。第六十六种：鲭鱼。第六十五种：红鲑。第六十四种：芝麻菜。第六十三种：细葱。第六十二种：匈牙利辣椒粉。第六十一种：红西红柿。第六十种：绿西红柿。

第五十九种：西生菜。第五十八种：芋叶。第五十七种：利马豆。第五十六种：鳗鱼。第五十五种：蓝鳍金枪鱼。第五十四种：银鲑鱼，

生长于太平洋或湖泊中。第五十三种：翠玉瓜等夏天瓜类。第五十二种：海军豆，又名白腰豆。第五十一种：大蕉（是非洲蔬菜，长得像香蕉，但味道一点都不像，似木薯，非洲人当马铃薯吃）。第五十种：豆荚豆。

第四十九种：眉豆。第四十八种：牛油生菜。第四十七种：红樱桃。第四十六种：核桃。第四十五种：菠菜。第四十四种：番茜。第四十三种：鲱鱼。第四十二种：海鲈鱼。第四十一种：大白菜。第四十种：水芹菜。第三十九种：杏。第三十八种：鱼卵。第三十七种：白鱼，即为白鲑。第三十六种：芫荽。第三十五种：罗马生菜。第三十四种：芥末叶。第三十三种：大西洋鳕鱼。第三十二种：牙鳕鱼。第三十一种：羽衣甘蓝。第三十种：油菜花。

第二十九种：美洲辣椒。第二十八种：蛤蛤类。第二十七种：羽衣，与羽衣甘蓝相近又是不同种类。第二十六种：罗勒，又名金不换、九层塔。第二十五种：一般辣椒粉。第二十四种：冷冻菠菜（冷冻菠菜的营养不会流失，故级数高于新鲜菠菜）。第二十三种：蒲公英叶。第二十二种：粉红色西柚。第二十一种：扇贝。第二十种：太平洋鳕鱼。

第十九种：红椰菜。第十八种：葱。第十七种：阿拉斯加狭鳕。第十六种：狗鱼。第十五种：青豆。第十四种：橘子。第十三种：西洋菜。第十二种：芹菜碎，将芹菜晒干或抽干水分，营养较新鲜的高。第十一种：番茜干，同道理。第十种：鱼。

第九种：甜菜叶。第七种：瑞士甜菜。第六种：南瓜子。第五种：奇亚籽。第四种：鳊鱼、比目鱼、左口鱼的各类的鱼。第三种：深海鲈鱼。第二种：番荔枝。第一种：杏仁。

这都是有根有据的科学分析和调查，绝对可靠，但是我们做梦也没有想到杏仁那么厉害，怎么可以跑出第一位来？今后要多吃杏仁饼了。

第二位的番荔枝也出乎意料，这种台湾人叫作“释迦”的水果从前只在泰国吃到过，当今各地都种植，澳洲产的又肥又大，皮平坦的不好吃，一粒粒分明的才行。

大家都认为留有欧米伽三（Ω-3脂肪酸，一组多元不饱和脂肪酸，常见于深海鱼类和某些植物中，对人体健康十分有益）的三文鱼只排在第六十五位，而西洋人也不赞成生吃，他们都要烟熏过的，或者煮得全熟的。西兰花或椰菜花也不是那么有营养，排在第九十三至第九十四。

大力水手吃的菠菜，新鲜的只排在第四十五，反而是冷冻过后再翻热的排在第二十四，营养极高，但不如排在第十八位的葱。

至于我们东方人的主食大米，根本不入流，米饭营养价值极低，我们可以放心吃个三大碗。但米饭当今大家都少食，不如选择最好的中国五常米、中国台湾蓬莱米、日本米，贵一点也无所谓了。

对了，在排行榜上你会发现没有第八位，那就是我最喜欢的猪油了，这一种一直被误解的食材，原来是那么有营养的，比什么橄榄油、椰子油或各类植物油都有益处，更不必说牛油或鱼油了。

当然我们不赞成一有营养就拼命吃，各类食材都吃一点点，营养才均衡，而有什么比吃没营养的白饭、淋一点猪油来捞的更好呢？

# 点心要奔放一点才好吃

《三联生活周刊》： 您到北京，会觉得北方的食物相对而言更粗糙吗？

蔡澜： 每一个地方都有每一个地方的特色，关键是人接受的文化熏陶，我们从小就看老舍的文章，所以我一到北京来就可以马上接受豆汁、卤煮这些东西。但是如果你没有了解过这些东西，你就不能接受，所以这些都是文化。

《三联生活周刊》： 但周作人也说过，北京以前是有不少好吃的点心，但是到了他那个时候，北京好吃的点心就变得很少了。

蔡澜： 其实北京以前是有不少好吃的点心。但是他说的点心跟广东人印象中的点心又不同，他说的是宫廷小吃。所以说“点心”这两个字到底要不要规定是广东点心还是别的什么点心呢？我觉得可以把点心理解为一种自由奔放的小吃，那可能会更好一点。北京的点心为什么会消失呢？就是因为宫廷点心现在太不亲民了。广东的小吃之所以能够做得好，正是因为它容易接触，容易变通、学习，也容易制作，所以才能够一代代地传下来。美食能够接近是很重要的一件事。

《三联生活周刊》： 我记得您在以前的文章里提到过，人变老了，就会宽容一点，那您认为舌头也会变得更宽容吗？

蔡澜： 会宽容一点，但同时也变成固执了一点，不能接受新的事物。这是两方面的，所以不一定好，也不一定坏。

《三联生活周刊》： 您去过的这么多城市里面，哪个城市的美食

分别是您最喜欢和最不能接受的？

蔡澜：　我很喜欢吉隆坡的美食。首先吉隆坡离新加坡很近，它是我第一个去游玩的城市，而且吉隆坡的东西我吃得很惯，它任何的街头小吃我都很喜欢。最难接受的当然是欧洲，比如德国，还有就是北欧那边的食物。这些国家给我的感觉比较刻板，也很单调，比如说一块三明治，他们连两块吐司夹起来都不肯，就是一片，上面放上一些东西，想象力不丰富，所以很难创造出真正的美食，这种地方我不喜欢。但是去了这种地方，我也不能什么都不吃，只能吃完马上逃掉。

《三联生活周刊》：您平时过年是怎么过的？

蔡澜：　我从十几岁就离开家了，一直在海外漂泊，所以一直没有什么过年的感觉和气氛，而且我不太喜欢别人来我家过年一起吃饭的那种感觉，所以过年对我来讲没有很大的意义。但是我也会过年，而且我发现不只是我一个人在海外，不只是我一个人性格孤僻，原来有一群人都是这样的。那我就想，不如组织一个旅行团，大家一起去吃全世界最好吃的东西，所以我之前说的旅行团就此产生了。这帮参加旅行团的人算起来已经认识了二十三年，我们还在一起吃，每次过年还在一起。

《三联生活周刊》：　这么多年下来，您觉得旅行团的朋友更喜欢吃什么？

蔡澜：　他们喜欢吃日本的东西，我也问过为什么，也不一定是因为日本的东西有多么好吃，他们认为日本的东西比较干净。我的这些朋友大部分都年级蛮大了，他们虽然喜欢乱吃东西，但是不喜欢乱吃到生病，所以他们在日本吃东西就比较放心。但其中也有人很清楚自己为什么喜欢日本的食物。因为我在日本住过八年，所以我知道什么食物是最

好的，而且同一样食物，哪一家店铺最好，哪一天去吃最好，我们都会讲究这些。

我觉得东京的米其林要是由我来评选的话，会比他们的那个版本更好。为什么东京有那么多米其林餐厅呢？因为以前日本饮食文化是这样的，人们喜欢坐在柜台前跟大师傅聊天，很亲近地面对面聊天，师傅也了解客人的喜好，所以这种沟通就成为吃日本菜的文化的一部分。但是以前外国人和这些师傅不可能聊天，后来这些大厨慢慢会讲几句英语了，外国人来了以后，大厨就能跟他沟通。这些外国人听了以后马上觉得惊为天人，一点小事情都以为：哇！这个很厉害。以为你下了很多功夫，但是其实很多是理所当然的事情。

《三联生活周刊》： 您有没有关注北京的米其林？

蔡澜： 我其实不大看米其林，除非是我去法国、意大利旅行，我会喜欢到米其林餐厅去，因为我觉得这方面他们是专家，但是一离开那几个城市，我就不太关注了。

《三联生活周刊》： 您觉得我们书写食物的时候应该更加主观还是客观呢？

蔡澜： 书写食物就跟做爱一样，要不主观的话就什么意思都没有了，就完了，我对食物的感情是绝对主观的。对于各种各样的食物，每个人会有不同的想法，这是一定的。

《三联生活周刊》： 我在看您的书的时候很想问，您觉得人应该对食物保持一种什么样的态度？

蔡澜： 人要保持饥饿的态度，你吃饱了以后对食物就根本没有兴

趣了。我们到菜市场去逛也要饿的时候去逛，人一饱就没有那种对食物的欲望了；去烹饪的时候，去写作的时候，也不要让自己吃得太饱。

《三联生活周刊》： 您最开始是怎么想到要开一家点心店的？

蔡澜： 最开始是因为王力加、李品熹夫妇找上我。他们参加过很多次我的旅行团，我对他们夫妇也有一定的认识。他们很努力，做事情很用心，人又正直，没有什么坏习惯，而且年轻有为，三十五岁的时候就开了二百多家店。当时我们就聊了聊，他们谈到我写的一篇关于越南河粉的文章，那是二〇〇一年我在周刊上写的《为了一碗牛肉河粉》。几十年前我去越南旅行，第一次吃越南牛肉河粉，我说那种感觉就像“一场美妙的爱情达到了高潮”。但很可惜，这种平民美食后来在战火中失传了，在越南再也吃不到好吃的河粉了。所以那之后，为了吃到一碗像样的牛河，我跑了很多城市。我后来意外地在墨尔本碰到一家名叫“勇记”的餐厅，又吃到了几十年前的那种味道。

他们对那篇文章的印象很深刻，然后希望也能够做一些这样的食物给大家。他们说现在的年轻人喜欢吃得清淡一点，不喜欢那么油腻的东西，我写的越南河粉就最适合。当时讲起来很容易，但实际做起来就难了。我们去那家河粉店学习了很多次，也花了大价钱让老板娘过来教导了很多次，但是始终没那么容易。复制一两家可能比较容易控制，但是继续扩充下去就很难了。万一弄不好的话，这个品牌不就等于作废了？毕竟我们投入的心思和金钱都不少。当时我们转念一想，不如就开家点心店吧？开点心店的话比较容易自己控制，我们也更有把握，当时几位师傅是我一个好朋友介绍给我的。

决定开点心店以后，我本来想把第一家开在广州，后来又觉得不行。因为点心是广州人最早开始做的，我们在那边开点心店可能要给人

家骂死了，后来就说不如在深圳，毕竟深圳外地人多，我们比较够胆试试看。然后我们就从深圳开始，开了一家、两家、三家，后来也慢慢开到广州去，看起来也比较能接受。

《三联生活周刊》： 我前不久去了深圳的蔡澜点心店，人不少啊。

蔡澜： 这算是运气来了吧，我们的点心店确实是蛮受欢迎的。开餐厅一定需要运气的。我们也尽自己的力量弄得最好，但是客人来不来也只有运气能够解释了。中国人很会用字，你说两个人为什么结婚呢？它是不可能解释清楚的，所以我们就说是两个人的缘分。客人也是一样。

《三联生活周刊》： 当初把点心店开到北京的时候，有没有担心过南北的口味差异呢？

蔡澜： 这点我们倒没担心过。我们关注的是用料一定要好，价钱一定要够便宜，手艺我们自己可以掌握到，就不担心。虽然北京这边的成绩还不错，但是我们盘算了以后发现其实它的利润还是非常低微的，我们做了这么多东西，做了这么多事，利润还是很低。这和北京的高房租没有太大关系，最主要的还是我们喜欢用手工现做，定价又不高。利润虽然低，但我觉得也不要紧，只要不亏本就行。

《三联生活周刊》： 您觉得港式点心和其他点心最大的区别在哪儿？

蔡澜： 所谓“港式点心”，为什么要加上“港式”这两个字呢？点心最初是广东的，加上“港式”这两个字，意思就是点心可以做得比较自由奔放，可以乱来。所谓“港式点心”就等于是西班牙人的小吃，什么东西都

可以做成点心。我们做港式点心就相当于把自己从传统点心的这个概念中解放出来，所以我们总是和我们的师傅说，放手去创作。

《三联生活周刊》： 您个人喜欢哪些点心？

蔡澜： 我自己百吃不厌的那个是牛奶冻，其次是马拉糕，白糖糕也喜欢。但是白糖糕不能说是我们的，我们是沾了光的，因为白糖糕我们怎么做都没有顺德人做得好吃。这很奇怪，白糖糕做起来看似简单，就是用白糖、面粉发酵，然后蒸出来。但是我们做出来的白糖糕就是没有那么好。因为每天的温度不同，发酵的过程就不同，所以很难掌握，这背后是门很深的学问。那你呢，你喜欢吃什么？

《三联生活周刊》： 我喜欢陈皮红豆沙。

蔡澜： 嗯，红豆沙制作起来比较容易，用好的陈皮，慢慢熬就可以了，在乡下还有些出产陈皮的地方，倒是比从前少了很多。我之前也写过陈皮，店里有整包的新陈皮，买回家放个三五十年，一定好，但人命有没有那么长，不得而知。

# 倪匡跋
# 以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创造人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，

能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或者说气度。那些身份，或许都可以通过努力获得，但气度是与生俱来的，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

# 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投，哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投；哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使

然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

# 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买；若用钱能买到舒适，不惜代价去买……这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“抱抱茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加数十次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语——不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋、悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

# 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

# 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”

那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓

然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

# 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在《笔论》中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，他所有的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功。

## 回首亭中人，平林淡如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能；试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？


愿你成为最好的女子。
经典版
我喜欢的女人，是求进步的女人。
女人，要有自己把日子过好的能力。
蔡澜
The small ways to make a big lady
作品
北京时代华文书局

经典版

# 愿你成为最好的女子。

蔡澜

*The small ways to make a big lady*

作品

北京时代华文书局

图书在版编目（**CIP**）数据

愿你成为最好的女子：经典版 / 蔡澜著．—北京：北京时代华文书局，2020.5

ISBN 978-7-5699-3615-5

Ⅰ．①愿…　Ⅱ．①蔡…　Ⅲ．①女性-修养-通俗读物　Ⅳ．①I267 ②B825.5-49

中国版本图书馆CIP数据核字（2020）第050922号

愿你成为最好的女子：经典版

YUAN NI CHENGWEI ZUIHAO DE NVZI JINGDIAN BAN

著　　者 | 蔡　澜

出 版 人 | 陈　涛

选题策划 | 陈丽杰

责任编辑 | 陈丽杰　汪亚云　冯雪雪

责任校对 | 周连杰

封面设计 | 熊琼·云中　程　慧

版式设计丨段文辉

内文插图丨苏美璐

责任印制丨訾　敬

出版发行丨北京时代华文书局 http://www.bjsdsj.com.cn

北京市东城区安定门外大街138号皇城国际大厦A座8楼

邮编：100011　电话：010-64267120　64267397

印　　刷丨北京盛通印刷股份有限公司　010-52249888

（如发现印装质量问题，请与印刷厂联系调换）

开　　本丨787mm×1092mm　1/16

印　　张丨17.5

字　　数丨206千字

版　　次丨2020年10月第1版

印　　次丨2020年10月第1次印刷

书　　号丨ISBN 978-7-5699-3615-5

版权所有，侵权必究



# 金庸序
## 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆。我们结伴共游欧洲，从整个意大利北部直到巴黎。同游澳大利亚、新加坡、马来西亚、泰国之余，再去北美洲。从温哥华到旧金山，再到拉斯维加斯，然后又去日本，又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，他不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吮吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌龊得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺、对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和

令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边：一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。



# 蔡澜先生语录

1．有些事，不做比做好；有些问题，不答比答好；烦恼减到最少，最好。

2．做女人先要有礼貌，这是最基本的，温柔就跟着来。现在的人很多都不懂。像说一句“谢谢”，也要发自内心，对方一定感觉到。

3．我最喜欢的女人，是求进步的女人。

4．女人求精神寄托的方法多得不可胜数，刺绣、种花、古筝、阅读，只是万分中之一，每种知识都可变成一门专门学问，只要向神坛争取回一部分的时间，每个女人都可寻回无限的人生乐趣。

5．长得清清秀秀、干干净净的，都是美女。只要看得舒服的，都是绝品佳人。好的女人不会老，她们愈来愈优雅。好女人种种花，欣赏些艺术品，恬恬淡淡，皱纹减少，真难看得出她们几多岁。

6．好女人，好太太，好母亲，还是有的，这是上帝赐给的，让她们少了一条筋，这些女人永远往好的方面去想，也很容易满足，一直嘻嘻哈哈，她们已经不是女人，变成男人，没有了尾巴中的毒素。

7．我相信很多事情都是一个学习的过程：学习独立、学习自信、学习宽容、学习放弃、学习勤劳、学习爱。没有那么多与生俱来的性格，所以我们为人处事，要给别人多点的体谅和余地。

8．女人最让人爱的地方是哪里？是真实吧，还有自由，还有独立，礼貌，善良，理智，情趣。如果不是美女呢（其实内心空洞的美女也不招人喜欢），那就将自己培养成一个才女，或者是一个常常微笑的

可爱女人。

9．思想上的自由，就是人生的自由，不管你是未婚、已婚或迟婚。我行我素，又不妨碍到他人的行动或思想。

10．手袋中有些食物的女子，是热爱生命的；她们爱吃东西，又没有时间进食，更是任性地想吃就吃，非常可爱。

11．长头发的女人，实在好看。面容如何，先不去谈它，长发女子不但使男人一见钟情，点点滴滴加起来的一种美态，令人沉迷，不能自拔。


DONUT HOTDOG

# 目　录

## CONTENTS

金庸序　蔡澜是一个真正潇洒的人
蔡澜先生语录
第一部分　女人的气象
愿你成为更好的自己，愿你成为最好的女子
女人，要有自己把日子过好的能力
上进的女人，有力量改变人生
女人要有好奇心，总是好看
我最喜欢的女人，是求进步的女人
从前女子的优雅，只剩下自己时才不化妆
好的女人不会老，只会越来越优雅
你是幸福的女人：不断追求精神上更高的层次
长得清清秀秀、干干净净的，都是美女
我认为女人是为了自己而化妆的
有些事不做比做好，有些问题不答比答好
女人先要有礼貌，温柔就跟着来
欢场女子，都有点侠气
比男人更精彩
礼貌和教养很重要
积极乐观、有自信、有爱心
美人是需要浸淫的
嫁个有钱人，不如自己当有钱人
遇见昂山素季一样的女人：端庄中带着妩媚
思想上的自由，不管是未婚、已婚或迟婚

手提包，看出女人的个性
长头发的女人，实在好看
第二部分　你当温柔，且有力量
没有腰线的女人，没有未来
有一技之长，就能选择人生
多旅行才能遇见多彩的人生
她比烟花寂寞，因此搏命地燃烧着自己
愿你洒脱、自由
长得干净、美丽，具有内在的生命气质
自以为是女强人的假女强人最讨厌
运动型女人，令人爱得要死
为什么不尽量活得快乐
女人微醺的时候最好看
喜欢何铁手一样的女人
男人骗女人，一个愿打，一个愿挨
做人，一定要听另一个人的话，是悲剧
缘分早来更好，晚到也无妨
愿你清澈而智慧
女人最流行的口头禅：是不是
这种女人，连头脑也是次货
掩嘴而笑的女人啊
最让男人着迷的几个小动作
第三部分　容貌是你灵魂的样子
谈美女
女人味的三种现象
气质的产生，是学习的精神，是进取的心态
多读书，老得优雅，老得干净

人绝对可以貌相，有灵气的女人最值得爱
什么都吃的女人，是个好女人
女人偶尔的“疯”，是很可爱的
女人给男人的十八句心里话
男人不怕官，只怕管
女人最大的毛病，就是喜欢替别人安排一切
懒女人只有嘴比别人勤奋
从可爱的少女，变成杀梦的人
什么叫性感，什么叫色情
懒，不求上进
活得偏执，怎么会活得快乐
名门闺秀也难免头脑糊涂
好女人永远往好的方面去想，少一条筋
女人越强势，对家庭毁灭性越大
总是说得意，其实是无礼
尊重别人，别人才会尊重你
要扮男人的女人，越来越不像女人
原来长得丑也是一种罪
是什么让女人成为魔怪
“丑”女人的十宗罪
给大龄女青年的十句心里话
第四部分　愿你成为最好的女子，柔情似水精金智慧
知道自己要什么，是一个很好的开始
人的高低，从谈话之中即能分别出来
一见不是美艳，但愈看愈耐看的女人
每个独立的人都应该拥有一些隐私
没自信的女人才靠隆胸取悦男人

如果多余的智商用来关爱
男女为什么相遇，是缘分
当男女角色互换时
女人的话男人一定要听，但不一定要做
女人基本上都有统治才能和权力欲
你以为的对他好就真的是对他好吗
女人最可怕之处就是要求男人听话
以迟到折磨男人，总会得到报复的
有的孩子，不是爱的结晶，而是女人的证据
男人怕回家，都是被逼的
男女之间，最不能协调的是管和被管
应该知道想要和不想要的分寸
永远纠缠不清，那是女人的天性
太多浪漫都经不起结婚的考验
娶个有钱老婆和没钱老婆，其实没分别
因为疲倦和好奇而结婚，结果都失望
怎样处理婆媳关系才幸福
附
师太
给亦舒的信（一）
给亦舒的信（二）
倪匡跋　以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢
编后记
返回总目录



# 第一部分
# 女人的气象

## 一

我常说："好的女人不会老。"

真的。她们愈来愈优雅，比俗气的女人年轻许多，

也很难猜出她们的年龄，好的女人不会老。

品位能增加她们的魅力，像衣服颜色的配搭，

令人看得舒舒服服。

# 愿你成为更好的自己，愿你成为最好的女子

当代的才女，必须受过大都会的浸淫，上海、伦敦、巴黎等。用中文的，更非要在香港住过一个时期不可，这里是中国顶尖人物的集中地。

眼界开了，接触到比她们更聪明的男女，才懂得什么叫谦虚，气质又提高到另一层次，这是物质上不能拥有的。

去美国也行，但只限于纽约。当然，纽约不应该属于美国，它和欧洲才能搭配。即使不住纽约，最少也得生活在东部，像波士顿和英格兰等，说起英语来，才不难听。

最忌加州，那边的腔调都是美国大兵式的，而且每一句话的结尾，全变成一个问号，听起来刺耳，非常讨厌，即刻下降一格。

除了这些大都会，非洲、中东、东南亚，甚至南北极，以及印度、尼泊尔，都得走走，学习人家是怎么活的，才懂得什么叫精彩。

才女必须热爱生命，充满好奇心，在背包旅行年代，享受苦与乐。如果是由父母带去，只住五星酒店，也不够级数。

基础应该打得好，不管是绘画、文学、电影和音乐，都得从古典开始着手，根基才稳。一下子乘直升机，先会抽象、意识流、新浪潮和 Rap，以为那是最好的，就走入了歧途。

时装虽说庸俗，但也得学习。尽看当代名家，不知道古希腊人鞋子之美，也属肤浅。首饰亦然，有时一件便宜货，已显品位。

爱吃东西，更属必然。食物是生活最原始的部分，不得不多尝。试尽天下美味，方知什么叫最好，因为有了比较。这么多则条件，一定要有大把金钱撒？那也不一定，有了勇气，在任何环境下都能生存，从中学习。

说到底，最重要的还是了解男性。从书本上当然可以吸取，但现实生活中，多交些异性朋友，不是坏事。有了这种豁达和开朗的个性和思想，才能谈得上才女。不然，最多只是一个没有品位的女强人而已。

愿你更好地做自己，愿你成为更好的自己，愿你成为最好的女子。

# 女人，要有自己把日子过好的能力

在东京影展，区丁平导演的影片得了几个奖，日本合作公司的老板大宴客，吃完还带我们去一家小酒吧。

进门，妈妈桑笑脸相迎，酒吧总少不了这些上了年纪的女人。好在，她身后是两位样子蛮漂亮的姑娘，二十年华，奇怪的是，长得一模一样。

“这是妈妈生的两个双生女儿。”合作公司的老板解释。

“亲生的？”我问。

“亲生的。”

好一家人，由母亲带两个亲生女儿开酒吧，这倒是中国家庭罕见的。

妈妈桑一杯杯地倒酒，两个女儿忙得团团乱转，食物一盘盘奉上，并非普通的鱿鱼丝或草饼之类，而是做得精美的正式下酒小菜，非常难得。

酒吧分柜台、客座和小舞池三个部分。舞池后有一个吉他手，双鬓华发。有了他的伴奏，这酒吧与一般的卡拉OK有别，再不是干瘪瘪的电器音乐。

起初大家还是正经地坐着喝酒和谈论电影，妈妈桑和两个女儿的知识很广，什么话题都搭得上，便从电影岔开，渐进诗歌、小说、音乐。老酒下肚，气氛更佳，再扯至男女灵欲上去，无所不谈。

两个女儿轮流失踪到柜台后。啊，又出现一碟热腾腾的清酒蒸鱼头。过了一会儿，再捧出一小碗一小碗的拉面。一人一口的分量，让客人暖胃。

“来呀，唱歌去。”妈妈桑拉了梁家辉上台。

家辉歌喉虽然不如张学友，但胜于感情丰富，表情十足，陶醉在音乐之中。再加上吉他手配合曲子的快慢，唱完一首情歌，大家拍手。

“遇到唱得不好的，我们不要客气，一定要把他拉下来，不然自己找难受。”我向双生女其中一个的姐姐或妹妹说。她是主人，不能得罪客，有这个机会，当然举手赞成。

好在下一个庹宗华，是个职业歌手，当然唱得不错。他来一首西班牙舞曲，大家拍掌伴奏。妈妈桑跑进去拿了两个响葫芦让女儿们摇，两姐妹开始唱歌，声线好得不得了，专选难度最高的歌来唱，已是专业水准。

妈妈桑又再拿出些敲击乐器分给大家，女主角富田靖子得了大奖本来已很激动，现在更加疯狂地和区丁平跳着舞。

大家在兴高采烈时，妈妈桑忙里偷闲，坐在角落的沙发上。

“你是怎么想到开这间酒吧的？”我问。

她开始了动人的故事：“我们一家四口，过着平静的生活。我丈夫在银行里做事，很少应酬，回家后替女儿补习功课。吃完饭，大家看电视，就那么一天一天地，日子过得好快。忽然，有一晚他不回家，第二天影子也不见。我们三人到处打听，也找不到他的下落。接到警方通知，才知道他上过一次酒吧，就爱上了那个酒吧女。为了讨好她，最后

连公款也亏空了，那女人当然不再见他，他人间蒸发。

“丑闻一见报，亲戚都不来往，连他的同事和朋友，本来常来家坐的，也从此不上门。

“整整一年，我们家没有一个客人。直到一天，门铃响了，打开门是邮差送挂号信来。我们母女三人兴奋到极点，拉他到餐桌上，把家里的酒都拿出来给他喝，我那两个乖女又拼命做菜，那晚邮差酒醉饭饱地回去，我们三人松懈了下来，度过了比新年更欢乐的时光。

“邮差后来和我们做了好朋友，他又把他的朋友带来，他的朋友再把他们的朋友带来，我们使尽办法，也要让他们高高兴兴回家。

“没有老公和父亲的日子，原来不是那么辛苦的。

“朋友之中，有些也做水商买卖的。你知道的，我们日本人叫干酒吧的人为‘做水生意的人’。

“一天，我两个女儿向我说：‘妈妈，做水生意的女子，也不是个个都坏的。’

“我听了也点点头。女儿说：‘妈妈，靠储蓄也能坐吃山空呀。我们这么会招呼客人，为什么不去开家酒吧？’

“好，就这么决定，我说。把剩下的老本，统统扔下去。你现在看到的，就是了。和我们自己的家，没有两样。”

妈妈桑一口气地说完，我很感动，问道：“那你这两个千金不念大学，不觉得可惜吗？”

“她们喜欢的是文科，理科才要念大学，文科嘛，来这里的客人都有些水准，向他们学的，比教授多，比教授有趣。”妈妈桑笑着说。此话没错。

“那么她们的爸爸呢？有没有再见到？”

“有。”妈妈桑说，“他回来求我原谅，我把在酒吧赚到的钱替他还了债。其实当时也不是亏空很多，是他胆小逃跑罢了。但是我向他说，有一个条件，那就是他一定要去找一个一技之长的职业，能自己维生，再来找我。”

“他做到了吗？”

“做到了。”妈妈桑说。

“那么现在人在哪里？”我追问。

“那不就是他。”

妈妈桑指着伴奏的吉他手。

# 上进的女人，有力量改变人生

我们的旅行团，在日本用的巴士都是最好的，司机驾驶全无事故记录，费用高昂，但很值得。这种巴士都包了一名导游小姐，从上车到回酒店，讲解不停，又要依照客人要求唱歌，并非易事。

我们用熟的有两个年轻的，到东京调到东京，去大阪也要她们来客串，大家混得很熟，沟通起来方便。到这次去，不见了其中一名，她刚结婚，但也出来做事的呀。

“是不是有了孩子？”我问另一个。

“不，不，她已离了婚。”

“那么快？不到六个月呀！”

“发现不对，愈早愈好。这是我们这一代人的看法。”她回答得干脆。

“怎么不回来？”

“她当肚皮舞娘去了。”

“肚皮舞？”我诧异。记忆中的她，没有魔鬼身材，面貌再过一百年，也称不上一个美字。

“是呀！我也在学，当今日本最流行的了。”她说。

看看她，与另一个的意见相同，怎么可能又去跳肚皮舞？

“在什么地方表演？”我问。

“青山。你有兴趣，今晚送完客人，带你去？”

在一座商业大厦的地下室，传出剧烈的中东音乐，走进去，挤满客人，舞台上有六七个肚皮舞娘摆动着腰，衣着单薄，但并不十分暴露，肚皮和大腿，尽在眼前，有个长发的，左右挥动，非常诱人。咦？那不是我们的巴士导游小姐是谁？

从台上望到我，向我挤挤眼，用手做个“等等”的姿势，她继续跳舞。我和女伴在酒吧前找个位子坐下，她也随着音乐在摇动身体，和平时看到的她不同。

音乐从快到慢，又由慢到快，舞娘们一个个支撑不住，走下台来，只剩下巴士小姐，愈跳愈猛，客人不断地拍掌喝彩鼓励，她用下半身向观众挑逗性迎来，颤抖得厉害。

忽然，灯光全暗，一切停止。

重开灯时，看到巴士小姐用毛巾擦着汗，向我走来。

“你怎能跳得那么久？”我劈头就问。

“你以为当巴士小姐那么容易吗？”她说，“做你们的工作我虽然不必讲解，但是从出发到收工，你有没有看过我坐下来的？单是靠这种脚力，我已比其他舞娘强。”

“为什么要离婚？”

“结了婚，丈夫的态度一百八十度转变，对我呼呼喝喝，我问他说

为什么，他说看到他爸爸叫他妈妈也是那个样子的。他不懂其他办法对我，给我大骂后他哭了，这时，我已认定他是一个永远长不大的孩子，我要嫁的是一个男人，不是孩子。”

“你从小就喜欢肚皮舞这门艺术？”

“不，有个晚上来到这里，看到我的一个邻居在这里跳，她不过是一个普通的家庭主妇，她能，我想我也可以。”

“那么容易吗，肚皮舞？”

“依印度舞的传统，当然很难，我们跳的是自由式，跟着音乐自由发挥。”

“客人会认为你不正统吧？”

“正统和不正统，很难有界限，一切要自然，要美。肚皮舞很多种，人家以为来源是印度，其实从中东，即伊朗、伊拉克等地方开始的，后来又有了吉普赛人的方式，都是东抄西抄，没有多少专业的人看得出什么叫正统。”

“最难学的是什么动作？”

“摆腰最容易，会做爱的女人都懂得这个动作，豪放就是，够体力就是。摇动胸部最难，乳房是两团不可控制的肥肉。普通的女人都不知道怎么去动它，要把胸部一个向左转，一个向右转，可得学好多年才会。”

“也得要有点身材呀！”我说。

巴士小姐笑了："开始，也有很多人向我说，你根本不是一块跳肚皮舞的料子，你太瘦了。没有的东西，我用下半身来补足。只要我摇得比其他人剧烈，观众就会服我。我当然不会自扮清高，如果说肚皮舞是纯粹为了艺术而发明，那是骗你的。"

"为什么肚皮舞现在在日本那么流行？"

"主要的原因，是女人解放了。女人可以透过肚皮舞来表现自己，不必在办公室里替男同事倒茶。这个机会我们日本女人等了很久才来到，我终于能够脱下制服，让男人知道我在床上的话，可以多么犀利。"

我完全同意她的见解："如果有香港的女人要来学肚皮舞，有什么门路？"

她拿出一张纸写了Mishaal的名字和地址。

"发个电邮去查问好了。"巴士小姐说，"她们都乐于教导，学费不是很贵，肯学的女人，会发现她们有力量改变人生。"

音乐又响，她向我做个飞吻，又上台表演去了。

我祝福她。

# 女人要有好奇心，总是好看

男人做起事来，很美。

一部电影的导演，在现场指挥各个部门的工作，每个人都有问题来问，他在做决定时发挥出来的魅力，女人看在眼里，都要倾倒。虽然，这个导演，样子长得像一只老鼠。

女人也一样。

一个演唱会的统筹，灯光师打光不够理想，她纠正。麦克风出了毛病，如何补救，等等。一个个的难题冷静判断，发出又准又狠的命令，这时，她也很美的。

我既不是一个导演，又不是一个统筹，只是一个家庭主妇，美个屁，女人说。

厨房是你们的现场，每天不同的菜肴，都那么可口，是第一步了。

带孩子出来，衣着整齐干净，对人有礼，已是成绩。

办公室中的白领，态度轻松，工作勤快，没有人会讨厌她。车头插了白色姜花，与客人闲聊几句的出租车司机，也惹人欢喜。

人类只要有好奇心，总是好看。

举个例子，张艾嘉的祖母，七十多岁时来到香港，要我们带她上迪斯科，看完觉得没什么，直到去了无上装夜总会，她才啧啧称奇。

她一生中所见所闻无数，美好的东西，她都接收。学习过程中，她

得到了智慧，像她把家里男人的旧领带都收集，一针一线，将一条条领带拼在一起，缝成一件烧菜时用的围裙，令人叹为观止。

另外一个朋友的祖父，什么东西都能修理，孩子们每个星期天盼望他的光临，把破烂玩具搬出来，双手托着脸看他动手。

当然，古人说女子无才便是德这句话，非常迂腐，但也不无道理，少了一条筋的女人，嘻嘻哈哈爱笑的单纯傻女人，也非常愉快，懒洋洋地眯着眼看男人，也很难抗拒的。

# 我最喜欢的女人，是求进步的女人

认识Amanda从做《品味》那个节目开始，之前听周中说，模特儿界中，个性奇好的有一位，就是她了。起初，觉得她的粤语并不灵光，说得太快她就抓不到，但我们又不能因为这样而拖慢整个节目的节奏，正在发愁，后来发现，她的领悟能力一集比一集进步，而我最喜欢的女人，是求进步的女人，和她的沟通愈来愈多。

一起去拍台湾地区特辑时，到了乡下，她听到“巴布”“巴布”的声音，兴奋起来，冲上前去找。原来是雪糕车发出的，是她小时在台湾长大的记忆，她的普通话讲得比广东话好。有时，我们会用普通话交谈。

周中说得一点儿也不错，这个女人个性好到极点，从不在背后说模特儿界的丑闻。她的见解是：“私生活中很少和她们交往，工作时见面的时间也短，大家不会留下坏印象。”

“有什么不吃的吗？”我问。

“吃过之后才知道自己喜欢或不喜欢。”她说，“我们现在做的是饮食节目，你给我吃什么就吃什么。”

对于肥猪肉，她一点儿也不抗拒，最爱台湾的“割包”，一大块五花腩卤得香喷喷，夹着甜花生碎和大量咸酸菜，一吃好几个。

但还是能保持得那么瘦，细腰好像随时会折断，是天生的模特儿材料，但她知道自己在做些什么。她说：“总不能在四五十岁时还走天桥呀，我已定好一个方向，这十年来不断往目标去走。”

她的目标，是开一家甜品屋，当今实现了，Petite Amanda就在IFC

的星巴克隔壁，很好找。

Amanda起初是想先在铜锣湾开店，我也研究做优质米铺的生意，和她一块去见那商行的主管。对方是个日本人，也不知Amanda是什么人，看了她的背景资料之后，老不客气地问：“模特儿，和甜品搭上了什么关系？”

“一点关系也没有。”她中肯地回答，“但是这个知名度让我打开很多门户，四季酒店中的法国餐厅Caprice有一位我尊敬的甜品师傅肯收我为徒弟，在他那里学习了很长的一段时间。”

“做做学徒罢了，甜品还是需要基础的呀。”对方怀疑。

她点头：“所以我又跑去巴黎的蓝带学校，专攻甜品。”

“学费不便宜呀，加上住宿，你家里很富有吗？”

“过得去，但我从来没有用过他们一分钱，来香港做模特儿也是从低做起，赚到的，够我在法国的开销。”

对方已经哑了，这是前几个月之前的事。在这段时间内，她一面做模特儿工作，一面默默地组织一个中央厨房，又花重金从巴黎请来两位法国师傅，来补她的不足。

要知道，所谓的法国面包店（French Bakery）包括三个部分：甜品（Pastries）、面包（Bread）和甜面包（Viennoiseries），由那两位法国师傅和一位中国师傅主理，她本人则负责一切的设计，四位配合，才完美。师傅们又和Amanda一起去参观了Hofex的展览。她和师傅们去找厨具，像带着两个孩子，由一个瘦弱的小女子，变成一个严肃的母亲。

之前把产品试了又试，店的装修又要跟进，Amanda一天只能睡四小时，见到她时，手腕炙伤多处，真是又可怜又敬佩。是的，她将是一个成功的老板娘。

# 从前女子的优雅，只剩下自己时才不化妆

年轻时常被美丽的明星包围，干的是电影事业嘛，免不了的。

别人好生羡慕。

其实和电影明星在一起是件苦差事，在水银灯下欣赏她们的美貌，私底下迫着要看到她们卸了妆的丑态，很受不了。

拍外景或到外地去做宣传时，一有空暇，这群女子便大大咧咧地洗完脸跑出来。

哇，怎么都是脸青青的？也许是每天化妆化得太浓，脂粉中的铅质袭透了皮肤，脸上一块块的瘀黑斑纹，令人作呕。

眉淡了，眼睫毛也不见了，这些人怎么个个都是蒙猪眼？神奇胸罩除下，身材更平平无奇。

当然，其中也有些不化妆比上镜更好看的例子，但毕竟是少数。

我一向和女明星保持一个距离，也并非清高，只希望她们别让我看到真面目。

化妆除了是职业所需，也是一种大都市的社交礼仪，和不是很熟稔的人在一起，淡淡地搽半层粉，也应该吧？

公众场合下，明星应该化妆的，但时常看到什么表演的彩排，她们就死都不搽一下粉，难看到极点。

女人要是完全不化妆，也显得自然，看惯了还是舒服的，更给人一

种不食人间烟火的感觉。

很佩服从前女子的优雅，只剩下自己时才不化妆。她们总是在别人睡后洗脸，身边人起身之前已略施脂粉。

家母数十年来还一直保持这个好习惯。

一般女子经常化妆，下班后洗脱，干干净净，就没有女明星的毛病。既然做了演员，便要终生扮演一个自己的角色。人生毕竟不是一般恐怖片，希望她们能有点礼貌，不再以演摄青鬼姿态出来吓人。

# 好的女人不会老，只会越来越优雅

我常说："好的女人不会老。"

真的。她们愈来愈优雅，比俗气的女人年轻许多，也很难猜出她们的年龄，都停留在三十左右，最多也就四十。

曾经以流行曲来试探过：会唱披头士是一代，猫王另一代，法兰辛那特拉又是一代，懂得唱冰歌罗斯比的，已不敢去猜。

当然，那群特别喜欢老歌的年轻人又另当别论。还有父母爱听什么，也会影响到下一辈人的钟情。

品位能增加她们的魅力，像衣服颜色的配搭，令人看得舒舒服服；像不去深圳抢冒牌货，谈吐就不露出马脚；像不讲人是非，就不惹人讨厌。一般的女人和好女人，分别在此。

最容易老的应该是坏女人。她们由一个可爱的少女，瞬间就变成讲话滔滔不绝的老太婆。

内容贫乏，永远是某某人的老公和某某人的太太鬼混，等等，千篇一律。资料来自八卦杂志。最糟糕的是移民海外的女人，谈的还是过时的呢。

好女人种种花，欣赏些艺术品，恬恬淡淡，皱纹减少，真难看得出她们几多岁。

另一方法猜测也很准确，那就是看她们的英文名字了。

叫Doris的多数的父母是桃丽丝·黛（Doris Day）的歌迷，这些人的年龄群应该在五六十岁，错不了。

叫Sharon的较为年轻，多数是父亲想莎朗·斯通（Sharon Stone）想得发癫。在莎朗·斯通之前很少名女人叫这个名字，除了波兰斯基的老婆。

还有一个百验百灵的方法：掀开她们的头发，看她们的后颈。

后颈上还有些汗毛的，不会老到哪去；没汗毛的，一定过三张。友人常用此法看夜总会的女人，相当没品。知道就是，何必拆穿？自己认为她们不会老，就不老。

# 你是幸福的女人：不断追求精神上更高的层次

见面时，我们不禁拥抱。

岁月在我们身上都留下痕迹，但她还是回忆中的那个少女，一个不断地追求精神上更高一层次的女人。

刚认识时，她已是位出色的演员。我们一起在东京拍戏，工作完毕，到一家小酒吧去。本来清清静静，给我们又唱歌又闹酒，气氛搞得像过年。是的，那是旧历年的除夕，日本不过农历年，只是个平凡的晚上。我们身处异乡，创造自己的年夜。

另一年的元宵，我们一起到中国台湾北港过妈祖诞，鞭炮的废纸，在街上铺了一层又一层，有如红色的积雪。

从来没见过人民那么热烈地庆祝一个节日，各家摆满数十桌酒席，拉路过的陌生人去吃饭，越多人来吃，才越有面子。

烟花堆成小山，已不是噼噼啪啪地放，而是像炸弹一声轰隆巨响，刹那间烧光一切。

看个地痞变本加厉地拿个土制炸弹掺进烟花中，爆炸的威力令我们都倒退数步。

“虎爷不见了！”听到人家大喊。

这个虎爷是个黑漆漆的木头公仔，据闻是在百多年前由内地请神明请到台湾来的。北港的人民当它是宝，给那个土炸弹爆得飞上天空失踪了，找不到的话，人民迷信将有一场大灾难。

混乱之中，有些流氓乘机摸了她，我们这群朋友看了火滚，和他们大打出手，记忆犹新。

好在大家都没有受伤，虎爷也在一家人的屋顶上找到了，一片欢呼，结束了疯狂的一夜。

从此，二十年来我们再也不碰头，但在报上、电视上常看到她的消息，由一个专演娱乐片的明星，到拍艺术片，连续得了两届影后的她，忽然地息影了。

电影这一行，始终是综合艺术，并不个人化。好演员要靠好的导演栽培。成为大师级的导演，又是谁出钱给他拍戏的呢？还不都是庸俗的商人。

她寻求自我中心的满足感，终于找到了琉璃艺术这条路。

听到这消息，真为她高兴。这个艺术的领域，还是很少人去琢磨的。

书法、绘画、木工、石雕等，太多大师级的人物霸占着一席。如果大家都是以艺术家身份来互相欣赏，那倒无所谓。令人懊恼的是浑水摸鱼的人太多，攻击来攻击去，已不是搞艺术，而是搞政治了。

琉璃艺术在西周，三千多年前已兴起。历代中产生不少的光辉，到清朝还在鼻烟壶上努力过。近代东方人一直忽视了这门工艺，反而是在西方，深受重视。

美国的蒂芙尼（Tiffany）、捷克的李宾斯基（Libensky）的作品，我到世界的各大博物院中都曾经见过。二十世纪初的西方装饰艺术（Art Deco）中，琉璃作品里也大量运用中国器皿为概念，这门艺术，

应该在东方发扬光大才对。

有时看来像翡翠，有时看来像玛瑙，有时看来像脂玉，有时看来像田黄，琉璃的颜色变化多端。

这种法国人所谓的水晶脱蜡精铸法（Pate-De-Verre）复杂到极点。多年来，她一天十几小时，就算酷暑炎午，她还是在四十摄氏度的高温下工作，失败又失败地重复之下，得到的成果，来得不容易。

作品《玫瑰莲盏》中，水晶脱蜡精铸法已发挥到淋漓尽致的地步。碧绿的莲叶，含着那朵鲜红的小花朵，像一块刚挖出来的鸡血石，是大自然浑合出来的斑点，意境极高。

众多作品，我最喜欢的是《金佛手药师琉璃光如来》。一只金色的手臂，隐藏着面孔慈祥的佛像，概念是大胆而创新的，这是从来没有看过的造型，应该说是她的代表作吧。

法国人把琉璃艺术发展进商业装饰里，开拓了广大的世界市场，为国家赚取不少的外汇。

我们见面时，问过她是否会走法国人的商业路线？

她笑笑，表示留给她的伙伴张毅去做，自己只攻创作。其实她作品中的“悲悯”和其他不同的主题，是外框很厚的玻璃砖，中间藏着各类雕塑，很适合建筑美学上用，能将一栋平凡的墙砌成一件艺术品。

在我三十多年的电影生涯中，认识的女明星不少。家庭破碎的也有，潦倒的也有，消失的也有。

我也认识很多后来成为贤妻良母，家庭美满的演员，俗人知道也

好，不知道也好。

她应该是最幸福的一个吧。看到她的表情，很像《巴贝特之宴》一片的女主角，用尽一切为客人做出难忘的一餐。

人家问她："你把时间和金钱统统花光，不是变成穷人吗？"

巴贝特回答："艺术家是不穷的。"

朋友常问说我写的人物，是不是真有其人？她的例子，是真的。她的名字叫杨惠珊，又叫琉璃。

# 长得清清秀秀、干干净净的，都是美女

看美女是我的职业。

像当店的学徒，起初，什么都不懂。做学徒怎能升为老师傅？很简单，将货比货。好的和坏的一比，当然知道是头等、次等。久了，便成为专家。

现在看女人，一眼望去，从头到脚，仔仔细细，绝不遗漏。

换个长镜头看特写，割过双眼皮、弄高了鼻子、装了下巴，或是本地手术，还是在东洋开刀，即能分辨。

隆胸也不难看出，要是对方肯露一点点的话。隆了胸的女人，绝少不了展示一番的。多数形状就不自然，最明显的例子是，躺了下去还是挺着的。

腰不能假，目前流行的露脐装最能暴露缺点。女人腰一粗，即打折扣。

修长的腿即增分数，腿也不能做手术，从前有个日本整容医生说过："要是我可以在腿上做功夫，早就发达。"

屁股就骗人，现在有种厚得不得了的底裤来伪装臀部。

时常有人问我："你认为最漂亮的女人是谁？"

我不敢回答，怕得罪天下自以为美的女人们。

长得清清秀秀、干干净净的，都是美女。只要看得舒服的，都是绝

品佳人。这种女人，多数是你的母亲。老婆看来看去，总觉平凡。

丑女人当中，只要有可爱的个性，看得多了不生腻的话，都能变为美女，尤其是当你生病的时候她勤加照顾。

被公认为最漂亮的女人，接受访问的话，答案全是一样：“我最美的应该是我的气质、我的性格。面貌只是一部分我妈妈，一部分我爸爸。你称赞我漂亮的地方，完全不是我自己的东西，有什么可以值得骄傲？”

丑女人听了，做人应该有自信吧。

# 我认为女人是为了自己而化妆的

问女人：“你们为什么要化妆？”

对方感到惊讶、不安、受辱：“你怎么这样笨，问这种愚蠢的问题？我们生下来就得化妆，我们从在胎中开始，已经学习母亲天天的化妆。还有，我们是为了你们男人而化妆的呀！”

女人为男人化妆？我半信半疑。我认为女人是为了自己而化妆的。

经常，和一个女人上床之前，她会说：“我先去洗一个澡。”

这一洗，连脸上的东西也擦掉。走出来，吓得你一跳！什么胃口也没有了。她已将得到你，会为你化妆吗？

据社会调查，男女离婚，大多数是因为女方喋喋不休；有小部分，是因为男方在新婚的第二天早上，认为新娘子太丑。

这不是在说笑，为一部电影，我曾经雇一艘轮船，一路由香港拍戏拍到新加坡去。浪大，大家都晕船作呕，但也得继续工作，先拍小孩子的部分。第二天、第三天，我看到一个陌生女人一直和我打招呼，认不出是谁。问了同事才恍然大悟，原来是我们鼎鼎大名的女主角！没化妆，面貌普通得连一个女侍者都不如。

在邵氏片厂的化妆室中，常看到没有化妆的大明星出没。当年化妆品质素不高，又因为舞台及电影的专业化妆品中含有大量的铅，长年侵蚀下来，令到她们脸上生了一块块大黑斑，也蛮可怜的。

女人化妆，有些是为了自己的尊严。家母每早起床，洗脸冲凉后，

必施薄粉，才走出卧室，数十年如此。

有一个朋友娶了位贤淑的太太，她一定比丈夫晚睡，卸了妆，才自己去睡。然后一定比先生早起，化好了妆才见人。朋友说："这么多年来，我从来没看过我老婆不化妆的面孔。"

我觉得这种女人很伟大。

也有一点胭脂水粉都不施的女人，清秀自然，为我画插图的苏美璐，就像一位不食人间烟火的仙子。

但是大多数女人都把自己的脸当成一块油布，画了又画，涂了又涂，一层层地加上去，如果从横切面计算，至少有十八层左右。

经常在八卦杂志上看到什么名流太太的尊容，实在画得令人毛骨悚然，拍照时还永远睁大了眼，白处居多，剩下两小点在飘游，恐怖到极点。

眼镜也是脸部化妆的一部分。在七十年代还流行戴一个镜框特大的，曾经在那么一个女人的家中过夜，三更起床去洗手间，看到她摘下的大眼镜放在餐桌上，吓个半死，以为她被人斩了头。

调查中环上班的女人薪水，至少有一成是花在化妆品上。要骗女人的钱实在太容易，只要生产一种新货，宣传说有效，她们必然争着来买。化妆品公司也着实厉害，做了许多的小样品送人，又经店员推销，女人一下子就上当，把洗手间和冰箱变成柜子，怎么塞也不够位置摆她们的化妆品。

古时没有百货公司或化妆品商店，女人最大的乐趣是等货郎挑着担子来卖，和当今的抢购热潮没什么分别，胭脂和粉扑，比食物还重要。

其实化妆也可以说是一件很浪漫的事，像才子佳人，翌日起身，拿了柳枝烧了，为仕女画眉，此种情景简直羡煞人也。

青楼之中，名妓拿了涂口红的胭脂搽在乳首上，也是性感得要死。

最倒胃的莫过于看到像马科斯夫人那种庸俗老女人的化妆，立法局应该通过一条禁止她们变脸的法律。这种女人什么东西都敢往脸上涂，羊胎素也照用。噫！羊的胎盘呀！那种形状一想起来就恶心，她们还得意地当宝。

这世界是公平的，漂亮的女人化了妆更美丽，像昂山素季。丑妇如某个领导人夫人，在法庭上受审，嘴唇还画得像一颗樱桃，本来已经够丑的了，经这么一涂，更难看得夺人性命。

丑女人永远不自觉，一直学人家买化妆品。不过话说回来，世界上这种女人十之八九，不靠她们购买，化妆品公司迟早倒闭。

最讨厌的莫过于一些跟风的八婆，像鲁迅骂蒋介石所说的：一阔脸就变，所砍头渐多。她们是不需要化妆品也能变脸的，左一个面孔，右一副相貌。数十年后，还不是照样被人瞻仰遗容？

说什么，化妆还是可以饶恕，整容就不能原谅。父母生下血肉之躯，一刀刀地割开，加个下巴，注满个额，弄个钩鼻子，一到老，怎么洗也洗不脱那个划一的丑态。那是自己招来的罪，谁都怪不了。

# 有些事不做比做好，有些问题不答比答好

到东京去参加一个烧菜的比赛节目，当评判。

日本人很热衷搞这一类电视节目，非常受观众欢迎，每周有四五个定期的，每个都一小时，最长寿的还一做做了六年。

由电视台选出三个大师傅，分日本菜、法国菜和中国菜，称之为“铁人”，再让其他著名的餐厅的总厨前来比试，称之为“挑战者”。主题的材料，是鱼或肉，双方事前都不知道。

“这次的挑战者你一定会喜欢。”编导遇到我时，笑嘻嘻地向我说。

“身怀绝技？”我问。

对方摇头。

“是个美女？”这次错不了吧。

对方还是摇头：“别心急。”

有什么大师傅没见过呢？作什么神秘状？

音乐大响，三个“铁人”由舞台下升起，这厢，烟雾之中出现了挑战者，一看，是位清秀得不得了的尼姑，三十岁左右。

节目主持人把布掀开，露出此回比赛的主题材料，是腐竹，虽说很公平，但也事前安排好，不然出现的是肉，怎么收场？不过，日本僧尼，并不斋戒，会烧肉也不出奇。

挑战者由三名“铁人”之中选一位来决斗，她挑了做日本菜的“铁人”，细声说：“我做的也是日本料理，如果选法式或中式，就难见高下。”

要在一小时之内，各做几道菜来让三名评判员吃，“铁人”抢先一步，踏上舞台拿了很多干腐竹，挑战者则一动不动，先把矿泉水倒入大锅中滚。

不只观众好奇，连我们当评判的都想知道她的葫芦里卖的是什么药。讲解的司仪拿着麦克风去访问她，挑战者说：“腐竹要新鲜的才好吃。”

说完把大豆放进搅拌机磨浆，用个两层的锅，下面的锅烧开水，上面的放滚开了的豆浆蒸着。

才那么短短的一小时，来得及做出腐皮来吗？我们都替她担心。

“铁人”已将干腐竹用水浸开，加鱼子酱、鹅肝酱和法国黑菌，又煎又煮又炒，手法纯熟地准备了五道菜。

那边挑战者拿了松茸在小灰炉上烤，清香味道传来，她细心地用手把松茸撕成细丝。

时间愈来愈紧迫，“铁人”气喘如牛，加上不断地试食热菜，上身汗水湿透。

挑战者从容地按部就班，食物不沾唇已知味觉，头上不见一滴汗珠，道袍不染菜汁。

豆浆表面冷却后凝成一层层的腐皮，她用绿竹签挑起，有些就那么

抛入冰水中。其他配料已经准备完毕，就等这最后的过程。

叮的一声，一小时很快地过去，双方停手。

轮到我们评判登场，摆在桌上的菜，“铁人”做了五味，挑战者只有三味，加碗饭，一小碟泡菜。

“铁人”的腐竹有了鱼子酱等高贵的材料配搭，色香味俱全，的确精彩绝伦，评判都觉得满意。

至于挑战者，第一道是前菜，只见碟中一堆腐竹，试起来香味扑鼻。原来是将鲜腐竹切丝，和撕开的松茸掺在一起，颜色略同，看不出其中奥妙，吃了才知。

第二道是将鲜腐皮炖了，加入乳酪和荷兰豆及胡萝卜丝，甜味来自香菇汁。

第三道是清汤，把大量的黄豆熬好当汤底，漂着炸过的鲜腐竹，上桌前摘菜心的小黄花点缀，漆器的碗本来应该是黑色的，但碗底再铺上一层腐皮，像件瓷器。

白饭煨成之前用荷叶当锅盖，呈翡翠色，掺着的黄色饭，原来是用鲜腐皮搓成的米粒，泡菜是高贵的紫色，用茄子汁染的切片腐皮卷，淋上柚汁。味道清淡之中，变化无穷。

评分表上，我给挑战者满分。

结果发表，“铁人”赢了，兴奋地举起双手答谢观众的掌声，挑战者保持笑容。

事后，在休息室的走廊抽烟，挑战者迎面而来，轻声地向我说：“谢谢你，只有你帮了我。”

“做僧尼的，不应该注重胜败。你为什么来参加这种比赛？”

我见她外表脱俗，可以直问。

“这个节目本来就是一场游戏，你的分数公正，但其他两位日本评判是常客，如果‘铁人’每次被打败，节目怎么做得下去？我就有心理准备，来玩玩罢了。”

“尼姑也可以抛头露面？”我问。

“我们日本的佛教教条比较入世，不会被人骂的。”她解释，“尼姑也是人，偶尔玩一下，不伤大雅。”

“为什么你会剃度？”我又问。

挑战者惨淡地微笑：“我们的寺院庵堂，住持都是世袭的，僧尼也都可以结婚生子。我哥哥怎么能主持庵堂？只剩下我，唯有这条路可走。走一走后也清静可喜。我从小对烹调有兴趣，就在庵堂开了一家素菜馆。”

“那你有伴侣吗？”我想问她有没有丈夫，但还是选择这字眼恰当。

“有些事，不做比做好；有些问题，不答比答好。烦恼减到最少，最好。”她合十。

我目送她的背影走远。

# 女人先要有礼貌，温柔就跟着来

“银座有几千家酒吧，你去哪一家？”随农历新年旅行团，最后一个晚上吃完饭后目送团友回房睡觉，我独自走到帝国酒店附近的“Gilbey A”去。

主要是想见这家酒吧的妈妈桑有马秀子。有马秀子，那时已经一百岁了。

银座木结构的酒吧，只剩下这么一家吧？不起眼的天门一打开，里面还是满座的，日本经济泡沫一爆十几年，银座的小酒吧有几个客人已算是幸运的，哪来那么热烘烘的气氛？

这家酒吧以前来过，那么多的客人要一一记住是不可能的事，她开酒吧已经五十年，见证了明治、大正、昭和、平成四个时代的历史。衣着还是那么端庄，略戴首饰，头发灰白但齐整，有马秀子坐在柜台旁边，看见我，站起来，深深鞠躬，说声“欢迎”。几位年轻的吧女周旋在客人之间。

“客人有些是慕名而来，但也不能让他们尽对着我这个老太婆呀！”有马秀子微笑。

说是一百岁，样子和那对金婆婆银婆婆不同，看起来最多是七八十，笑起来给人一种很亲切的感觉。

坐在我旁边的中年男子忽然问：“你不是《料理铁人》那位评判吗？”

我点头不答。

“他还是电影监制。”这个人向年轻的酒女说。

“我也是个女演员，姓芥川。”那女的自我介绍，听到我是干电影的，有兴趣起来，坐下来问长问短。

“那么多客人，她不去陪陪，老坐在这里，行吗？”我有点不好意思。

“店里的女孩子，喜欢做什么就做什么。”有马秀子回答，“我从来不指使她们，只教她们做女人。”

“做女人？”我问。

“嗯。”有马秀子说，“做女人先要有礼貌，这是最基本的，温柔就跟着来。现在的人很多都不懂。像说一句‘谢谢’，也要发自内心，对方一定感觉到。我在这里五十年，送每一个客人出去时都说一声‘谢谢’，银座那么多家酒吧不去，单单选我这一家，不说谢谢怎对得起人！你说是不是？”我赞同。

“我自己知道我也不是一个什么美人坯子。”她说，“招呼客人全靠这份诚意，诚意是用不尽的法宝。”

有马秀子生于一九〇二年五月十五日，到了二〇〇二年五月十五日满一百岁。许多杂志和电视台都争着访问，她成为银座的一座里程碑。

从来不买人寿保险的有马秀子，赚的钱有得吃有得穿就是。

丧礼的费用倒是担心的，但她有那么多客人，不必忧愁吧？每天还是那么健康地上班下班。对于健康，她说过：“太过注重自己的健康，就是不健康。”

那个认出我的客人前来纠缠，有马秀子看在眼里："你不是已经埋了单的吗？"这句话有无限的权威，那人即刻道歉走人。

"不要紧，都是熟客，他今晚喝得多了，对身体不好，是应该叫他早点回家的。"有马秀子说。

我有一百个问题想问她，像她一生，吃过的东西什么最难忘，像她年轻时的罗曼史是什么，像她对死亡的看法如何，像她怎么面对孤独，等等。

"我要问的，您大概已经回答过几百遍了。"我说，"今天晚上，您想讲些什么给我听，我就听。不想说，就让我们一起喝酒吧。"

她微笑，望着客人已走的几张空凳："远藤周作最喜欢那张椅子，常和柴田炼三郎争着坐。吉行淳之介来我这里时还很年轻，我最尊敬的是谷崎润一郎。"

看见我在把玩印着店名的火柴盒，她说："Gilbey名字来自英国占酒的牌子。那个A字代表了我的姓Arima，店名是我先生取的，他在一九六一年脑出血过世。"

"妈妈从没想过再结婚，有一段故事。"酒女中有位来自大连，用普通话告诉我。

有马秀子好像听懂了，笑着说："也不是没有人追求过，其中一位客人很英俊，家世好又懂礼貌，他也问过我为什么不再结婚，我告诉他我从来没有遇到一个像我先生那么值得尊敬的人，事情就散了。"

已经到了打烊的时候，有马秀子送我到门口，望着天上："很久之前我读过一篇记载，说南太平洋小岛上的住民相信人死后会变成星星，

从此我最爱看星。看星星的时候，我一直在想，我先生是哪一颗呢？我自己死后又是哪一颗呢？人一走什么都放下，还想那么多干什么？你说好不好笑？”

我不作声。有马秀子深深鞠躬，说声“谢谢”。

下次去东京，希望再见到她。如果不在了，我会望天空寻找。

# 欢场女子，都有点侠气

绿屋左边的那间公寓，租给了一对夫妇，男的在一间大公司上班，职位不高，可能因为他本人有点口吃的毛病，女的出来当妈妈桑，帮补家计。

住在大久保那一区的女人，多数是所谓的“水商卖”，做酒吧或餐厅生意的意思。到了傍晚路上一辆辆的士，乘的都是这些女的，一人一辆，穿了和服不方便搭电车之故，赶着到新宿去开工。有时遇上红灯，走过就看看的士上的女人漂不漂亮，她们也偶尔向我们打打招呼，对本身的行业并不感羞耻。工作嘛，不偷不借。

做学生没有钱泡酒吧，认识她们是经过我们的邻居介绍。日本酒吧很早打烊，十一点多客人赶火车回家，再迟了就要乘的士，路途遥远，车费不菲。隔壁的妈妈桑收工回家，酒兴大作，便把我们请去她的公寓，再大喝一轮。

喝得疏狂，又打电话叫其他吧女，七八个女人挤在小客厅中，好不热闹。她丈夫也绝不介意，笑嘻嘻地拿出许多送酒的食物来，好像在慰问辛苦了一个晚上的太太。

初学日语，甚受这群女人影响，在每一句话的尾部加了一个“Wa”。这是女人才用的日语，常被耻笑，后来才更正过来。

被人请得多，不好意思，自己也做些菜拿过去。卤的一大锅猪脚吃完，剩下的汁拿到窗外，下雪，即刻结成冻，将锅底的冻用刀割成一块块，放在碟中拿给那些女人送酒，当然要比鱿鱼丝或花生米好吃得多。她们大赞我们的厨艺，送上来的吻，弄得满脸猪油。

每个女人喝醉了都有个别的习惯，有一个平时不太出声的，忽然变得英语十分流利，抓着我们话家常；另一个比较讨厌的哭个不停；有的拼命拔自己的腿毛，满腿是血；好几名爱脱衣服。

背井离乡，我们都把自己当成浪迹江湖的浪子，而这些欢场女子，正如古龙所说，都有点侠气，不工作时对普通男人眼神有点轻蔑，但对我们则像小弟弟，搂搂抱抱，有时乘机一摸。

血气方刚，摸多了就常到绿屋，挂起红色毛线衣。发薪水的那天轮流请我们到工作的地方喝酒。新宿歌舞伎町附近酒吧林立，一块块的小招牌用望远镜头拍摄，好像叠在一起。有的很小，只有四五张桌子；有的大型，至少有三四十个女子上班。

当年的酒吧，酒女绝对没有被客人就地正法那么一回事，要过一番追求，也不一定肯，还有一丁点儿谈恋爱的浪漫。

每个酒女大概拥有七八名熟客，“火山孝子”一两个星期来一次，十几个酒女加起来就有稳定的生意可做。熟客多了，旁边的酒吧就来叫她们跳槽，一级级升上去，最后由新宿转到银座上班，是最高的荣誉。

熟客来的次数多，就应酬一下，否则追那么久还不到手，只有放弃。

并非每个女的都长得漂亮，起初在客人身边坐下，没什么感觉，但老酒灌下，就愈看愈美。加上这群女人多好学不倦，什么世界大事、地产股票等都由电视和报纸杂志看来，话题自然比家中的黄脸婆多。还有那份要命的柔顺，是很多客人渴望的。

机构中都有些小账可开，这些所谓的交际费是能扣税的，是刺激贸

易聪明绝顶的做法。日本商家的高级职员如果到了月底，连一张餐厅或酒吧的收据都不呈上，便证明这一个月偷懒。因此，整个饮食和酒水事业的巨轮运转，养了不少人，包括我们这群酒女的朋友。

日久生情，有个叫茉莉子的已在银座上班，赚个满钵，一身名牌。有天她告诉我就快搬离大久保，住进四谷的高级公寓去，上班方便一点嘛。

“我们不如结婚吧。”她提出。

“什么？”我说。

“你也不必再念什么书了。”她抱着我，“留下来，一切由我来负担。”

现在学会做人，当然懂得感谢她的好意，当年年轻气盛，要女人来养，说些什么鬼话？一脚把她踢开。

事隔数十年，就那么巧，在京都的商店街遇见她，她开了一间卖文具的店，还算有点品位。

“秀子，你快来，这就是我常向你提起的蔡先生。”她把女儿叫来，秀子客气地向我鞠了一个躬，又忙着去招呼客人。“我的外孙已经六岁了。”茉莉子骄傲地说。

“先生也在店里做事？”我找不到其他话题。

“没用，被我踢走了。”她幽幽地望了我一眼，“像当年你踢走我一样。”

我只有苦笑。

“有时在电视《料理铁人》看到你当评判，你一点也没变。”她说。

我希望我也能向她说同一句话。她眼镜的反映中，有个白发斑斑的老头，大家扯平。

# 比男人更精彩

成龙的私人秘书叫Osumi，日本人。

在东京，成龙有办公室，他派了一个香港女人去学日语，叫Osumi过来修粤语，结果去东京的那个嫁了日本人，而Osumi来了数年，也和成龙的手下文清成亲。

Osumi的粤语很流利，但时常把句子颠倒来说，动词放在最后，是日本人的习惯。

一早开工，她会走进成龙房间，为他放洗澡水，做早餐，等等，一切准备就绪，她才把成龙叫醒。到了现场，她的工作却轻松一点，之前，她总忙得团团乱转。收工之后，她安排成龙的吃饭和解释香港打来的文件传真，又是忙得团团乱转。

有时看到了不忍心，成龙总赞许她几句，但是她最爱听到的是成龙说："明天轮到我放水给你洗澡。"

十二年来，Osumi也将自己训练成一个职业的摄影师，拿着专业相机，在没有摄影人员跟班的时候，她负责拍成龙的生活照，大家在杂志上看到的，有很多是她的作品。对各种傻瓜相机，她更熟悉，因为有许多影迷来求和成龙一起拍照时，手忙脚乱，连自己带来的相机快门在什么地方也不知道，这浪费了成龙很多时间。遇到这种情形，Osumi一个箭步，将相机抢过来，噼噼啪啪地，一连就拍了几张，速度之快，谁也赶不上她。

Osumi的厨艺也很了得，成龙爸爸的茶叶蛋给她学得十足，一煮就

是二十个钟。中途有什么人来熄火，一定给她骂，口吻和成龙爸爸骂人熄火一模一样。

真是找不到她有什么缺点，唯一是她不像日本旧女性那么温柔，温柔功夫，反过来让她先生做了。还有，和成龙的一班武师混久了，粗口一流，比男人更精彩。

# 礼貌和教养很重要

三八妇女节，写天下的女性，莫过于由我最熟悉的香港女人开始。

不必我来赞美她们，据跨国调查，香港女性自我评价甚高。

在职的比率，也为亚洲女人之冠。我到过很多大机构去谈生意，百多人的大堂之中，见到的几乎是清一色的女性职员，男人为弱小的一撮。

与政府的政策也有关系，领导有方，多少个部门的首长，都是女人。

定叫日本女子羡慕死了，拥到香港来求职的渐多。至少，她们看得出，在办公室中，不用为男同事捧茶。

韩国女人反而不见，人口比率中压倒性的雌多雄少，地位永不翻身的低微，故不作幻想，勇敢地接受事实。

台湾地区的也不来香港，因为她们的生存环境已在改变，愈来愈像香港那样阴盛阳衰。从美国留学比较文学的女生在传媒中势力扩大，模仿洛杉矶的妇权运动，总有一天将男人统治。

香港女人不顾一切地出来做事，就算拿八千块一个月的薪水，也请一个四千块的菲律宾家政助理看孩子，自己不管家。那十八万外劳，证实了她们说的关心家庭，是谎话。

有了职业，自信心遂强，是理所当然的事。比她们低级的职员看在眼中，瞧她们不起，也跟着来。冰心所描写的慈母，在香港已经少之又

少。

一般来说，她们怪身边的男人太勤力挣钱，缺乏生活情趣，不够运动型，太现实，物质观念太重，知识不广博，最要命的是：他们太迁就女人。

这么一说，男人一无是处，优点也变成缺点了，服侍女人也不是，不服侍也不是。像替洛杉矶女人开车门一样，她们问道：“干什么，我自己不会开？为什么你要帮我？是不是歧视我们？”

别以为我对女人的观点是要她们在家里做贤妻良母。出来做事的才有趣，她们见闻广，话题变化多，爱得要死已来不及。

收入最好是完全由她们负责，我们像巴厘岛的男子，耳边插一朵花，整天雕刻木像，闲时斗斗鸡。

我最反对的是有的香港女人，已经没有了礼貌和教养。“等等。”当你打电话找她们的同事时，一定用这两个字来对付，永远学不会说“请等一下”。

当她们来找你，也不说：“某某先生在吗？”劈头一句地指名道姓：“你是某某？”非亲非故，香港女人有什么资格那么叫男人？

应付这些女人，最过瘾的莫过于倪匡兄。

有一个女记者打电话去旧金山：“你是倪匡？”

倪匡兄说：“哎呀，好可怜呀。”

“可怜什么？”女的诧异。

“可怜你的父母早死。”

“我爸爸妈妈还活生生的。”女的说。

倪匡兄懒洋洋地说：“是吗？奇怪啰。要不是早死，怎么你一点教养也没有呢？”

那份跨国报告中还说，亚洲女性之中，香港女人认为自己最体贴和关心他人，比其他地区的女性更愿意为爱情牺牲。

哈哈哈哈，不是认为，是以为。

“体贴”那两个字反过来用，整天想买名牌来“贴体”倒是真的。

关心他人？连自己的儿女也要菲律宾家政员照顾，偶尔望一眼，就叫关心？关心他人？是关心他人的工作能力会不会超越自己！关心身边的男人钱赚得够不够！

为他人牺牲？爬在他人头上已经来不及了。“牺牲”这两个字怎么写的？这些香港女人不懂。

当然，也有例外。在你写文章骂女人的时候，永远要记得说“当然也有例外”，那些以为是体贴、关心、为他人牺牲的女人都认为自己是例外，才无从生气，也不会收到许多无聊的反击来信。

也许说得过分一点了，我不能一棍子打翻一条船。我的运气比较好，认识了许多的确是温柔和可爱的香港女人。相信男读者们的命也不错，不然怎敢娶老婆？你们家里的，都是例外。

没有家教，不能怪父母，自己可以学回来。事实上愈成功的女人，

愈有礼貌，难道你们不想出人头地？

我们阻挡不了香港女人看轻男性，但我们至少可以要求她们懂得什么是教养和礼貌。

在做事当中，认识了对方，恋爱结婚生子，后来辞职做家庭主妇的香港女人占了大部分。先进国家也是这样的，这些太太做好家务，闲时修身养性，学习些小情趣自娱。要不然就是找一件有意义的事去干，像环保、医疗服务、禁止虐畜等，数之不尽。

不单单是求神拜佛的，不单单是教儿子给人家请客时叫星斑鲍鱼的，不单单是妄想症式地搬弄是非的，不单单是以统治男人作为人生目的的。要不然，就算是不必医生处方就能随街买到伟哥，也没用。

香港女人还有一个专长，那就是喋喋不休地洗先生的脑，你要休息时，就来吵你，吵了整夜不疲倦，因为当你上班时，她们可以睡觉。

# 积极乐观、有自信、有爱心

香港电台的理想女性报告，三十项理想女性的特质之中，选出最重要的十项。结果显示，首三项是积极乐观、有自信、有爱心，但漂亮及身材均不入十项。

这代表什么？代表了香港女人没有“性”。怪不得在另一个调查中指出，香港男人和女人做爱次数全球最低。而生儿女的数目，是千真万确的少。不喜漂亮和身材，怎引起兴趣？

再下来的七项是聪明、大方、有学识、独立自主、细心、干净整洁，最后才排到温柔。

温柔和性也有很大的关系。数十年前，台湾女子最解温柔，男人到台湾地区工作，常被当地女人吸引，流连不返。

当今，变成上海了。

是的，积极乐观是好的。但香港女人积极乐观吗？倒不见得。怨妇居多。

为何变成怨妇？女强人认为同事是小男人，看不上，嫁不出去。

嫁得出去了，首三年的性生活还好，再下来就没什么乐趣可言，丈夫不去碰她们，不成怨妇也难。

有自信也不错，但这种东西会爆棚的，过度了就变成武则天，你会想和武则天上床吗？

爱心固有，抱抱宠物罢了，也并不觉很多女人当义工。

香港也有温柔的女人，她们多数是头脑少了一条筋，一条烦恼的筋。

这种女人，嘻嘻哈哈，懒懒惰惰，随时和你来一下，迷死人。

有人质问：“唔温柔系咪就唔系女人先（是不是不温柔就不是女人）？”

有两团东西，又有聚宝盆，当然系女人，但是从前的台湾女人，当今的上海女人，比较好，但也有例外。

骂女人，一定要说也有例外，大家都当自己是例外，就不会围剿你。

# 美人是需要浸淫的

和朋友聊天，大家都说：“香港的美女，躲到哪里去了？”

从前在中环、尖沙咀走，总可以看到几个美的，不但男人爱看，女的也喜欢看女的，但是这近十几年来，的确是美女越来越少了。

比较会穿衣服倒是真的，一套套地衬色，衬得很有学问，但是包在衣服内的，并不怎样稀奇。毛病出在只懂得穿名牌，通街是LV或Chanel手袋，是真是假不去管，没有个性是确实的。

像乐蒂、林黛、夏梦等美人已不复见。当年的女子虽然没有名牌，但旗袍穿上来比什么法国货都好看。

友人还说：“现在的女孩子，都没有她妈妈漂亮。”

这句话说得一点也没错。看八卦杂志上的图片，所有大美人的女儿没有一个是标青的，大概丈夫只是有钱，样子普通得紧，共同生下的种，也平凡得多。

偶尔有一两个还可以看一眼的，却跑去竞选香港小姐、亚洲小姐、空中小姐等，已经选得没得再选，只有输入所谓的华埠小姐来充数，实在可怜。

那边厢，像林青霞、巩俐一般的美人也不少，只是不能来香港，有些只走到澳门，躲进了夜总会，街上看不到。

发现的道理是：美人是需要浸淫的。那些从前的美女初入行时也是胖嘟嘟的，不怎么好看。在大都市久了，学会化妆，学会穿衣，学会谈

吐，才越看越顺眼。不单是女子，男人也一样，许家屯自己也说过刚来时不像样嘛。

# 嫁个有钱人，不如自己当有钱人

嫁个有钱人，一般女子都那么想，连歌星艺员，也千方百计，想嫁入豪门。有钱人，那么好嫁吗？答案是肯定的。最好能嫁个有钱人，后半生不必忧愁。你说不好！有钱有什么用？那都是虚伪的话。

可是，这么说，是有条件的，条件在这些钱一定要男人自己赚回来，如果是他老子有钱，那么不如做他老子的狐狸精，也千万千万别嫁给这种二世祖。

统计有钱人的儿子，多数是被宠坏。嫁了他们，悲惨收场居多。请你把旧八卦周刊重读，就会发现一百对夫妻之中，能够白头偕老的，只有九十五对。

出身平凡的你，嫁给我儿子，有什么目的？还不是为了我们家的钱！这是有钱父亲的第一个反应。

第二，有钱人并不满足，他们希望更有钱。所以养了一个儿子，如果他能娶到一个也是有钱人家的独女，那么她父母死后，钱不又是我们家的吗？别以为粤语残片才有，当今富有家庭，还是围绕着同一观念。

第三，有钱仔从小玩具多，一久生厌。讨老婆，也是一样的，生了几个子女，身体各部位都松懈，哪比得起用各个紧紧部位来讨好你的北姑？

旧社会还好，嫁就嫁，想那么多干什么？新的不同：你不想，人家想。当今闹离婚可是家产一半的损失呀！一辈子辛辛苦苦赚来的，死了留给儿子没话说，才嫁来几年，就要分她一半？开什么玩笑嘛！对了，

先让你在律师楼签张纸，说明不分给你。什么？你不肯签？那么你嫁给他，目的还不是为钱？

算了算了，嫁给有钱人，不如自己当有钱人。

# 遇见昂山素季一样的女人：端庄中带着妩媚

缅甸女人也围沙龙，上身一件很紧身的短衣，隆重场合上多加一件披肩。

纤体公司在缅甸做不了生意，女人多数很瘦，身材修长。

样子像昂山素季的女人很多，清清秀秀，非常有礼貌，先给外籍人一个强烈的好感。

也只有在仰光才看到女人的头发还是黑色，这是多么难得！当今东南亚的日本、韩国的大都会中，女人的头发不是棕色就是金黄，差一点忘记本来的乌丝是怎么一个样子。

烫发要花钱的，少女们多数是清汤挂面式的。垂直的秀发迎风飘扬，轻轻拂过巴士车上少男的脸上，相信心中为之一荡吧。

上了一点年纪，多数打了一个髻，插上朵大红花或几颗白兰，端庄中带着迷媚，很奇怪地将昂山素季的形象重叠在她们脸上。

大概对于钱没有什么概念，我在书店中买了一堆关于缅甸的烹调书，一共是四百多块港币，拿了一沓五千缅元（Kyat）给女店员，她们两人算了老半天，还不知要退还几张给我。

“你们有空的时候做些什么？”我问。

少女微笑：“到大金塔中走走，有时也去坐禅，我们这里有很多坐禅中心。”

“拍拖呢？也去庙里？”

“为什么不可以？”她们反问。

“出来做事一个月有多少收入？”

“大学毕业生，每个月只有三十美金，我们有五十。”她们相当自豪。

马路上，可以看到双颊涂着黄颜色粉末的女子。那是一种水粉，用一种叫Thanakha的树皮磨成，华侨称之为“香皮”，据说可以除雀斑和青春痘，令皮肤柔嫩洁白。除此之外不化妆。

我也买了一盒，两块港币。好玩嘛，睡觉之前涂了满脸，半夜起身上洗手间，照到镜子，吓得一跳。

# 思想上的自由，不管是未婚、已婚或迟婚

你说：“我是一个三十多岁的单身女郎，我并非独身主义者，只是未遇到适合的对象。我觉得自己很正常，没有俗人的老姑婆脾气或怪行为。每次看到称呼过了适婚年龄的女性‘老处女’，就觉得是一种侮辱。为什么男人迟婚理所当然，女人迟婚就受到闲言闲语？希望你能讲讲这问题。也希望大家不要侮辱我们。”

首先，要是你在乎“俗人”讲的，那么你自己也就是一个所谓的“俗人”，无药可救。

思想上的自由，就是人生的自由，不管你是未婚、已婚或迟婚。我行我素，又不妨碍到他人的行动或思想。你是否单身，并不重要。哈哈，我变成什么南宫夫人了，又像跷起脚来收取五毛钱心理诊断费的史努比漫画中的露西。

结婚或单身，只是一个概念的问题。相信许多已婚者没有遵守过诺言，那和未婚有什么分别？结了婚，并不表示他们有何特权。

我在外国遇见许多单身女郎，都超过所谓的适婚年龄，在她们的社会已多见不怪，大家顾自己的事，所以没有去讲她们是什么“老处女”“老姑婆”。

有时候，一些没有麻烦的来往，一点健康的异性性行为，不应受到传统的道德观所限制，也不用有什么所谓良心责备。只要不陷入不能自拔的幻想恋爱中。性爱在现代，也常是互相认识的开始。

偶然的同性相恋也是好事，因为这只是另一种手淫。以前，大人骗

我们什么一滴精一滴血，不是被现代的医者推翻了吗？道德观念随时代改变，目前自渎已不是大件事。以后，间中（偶尔）的同性恋也会被同情的。我再三说过，不反对同性恋，只反对过分的寂寞。

我想，单身女郎和孤独男性都很正常。是否是你们对自己发生了疑问？心中想结婚，这也正常，正如许多已婚的人想变成未婚，没有孩子的人想生，有几个的人后悔。这都是对自己得不到的东西的好奇心。

心中的疑难，自己去求答案。想通了，我是我，管什么他人的娘亲？

# 手提包，看出女人的个性

女人提着手袋，不但方便，而且是个身份象征，所以名牌厂赚个满钵。

可怜的是这个手袋，上餐厅时不知放在哪里，甚碍手碍脚，一个时期，还发明了一个铁钩，让女士们挂在桌边。

但是女人生性贪心，手袋中东西愈装愈多，铁钩不够力，也就扯直了，皮包“吧嗒”一声掉下了地。有时又给侍者撞一下，掉下去时像天女散花，口红、粉盒、香水、卫生巾、避孕丸跌得满地都是。

所以，女人便把手袋放在身体和椅背之间，吃那顿饭，是多么不舒服的一件事！

既然同样不舒服，就来一个背包吧，一方面可以返老还童地重做学生，另一方面又可以模仿日本女子的和服。当年还笑她们挂一个包袱呢，现在跟着，有什么话说？

“你们找手袋中的东西，”我常问她们，“是用眼睛看的，还是用手摸的？”

如果答案是前者，那么这个女人是理智型的，很冷静地做人；要是用手摸，则多数是感情用事。这个推测很少出错，你们自己分析自己的性格，就知道我的观察差不了多远。

手袋中有些食物的女子，是热爱生命的；她们爱吃东西，又没有时间进食，更是任性地想吃就吃，非常可爱。

女人拿皮包，要不就是大的，愈大愈大方；要不就是最小的，小得像个绣花荷包也很文雅；中中间间，不大不小的，代表这个女人的个性纠缠不清，受不了。

很想看看女人的手袋中装了什么东西，但这是私隐，绝对不能冒犯。女人也应该尊重这个游戏规则，就算几十年夫妇，也不该偷看。

“非看不可！”女人宣布。男人如果无奈，这时候，他已不是一个人。他变成了女人的手袋。

# 长头发的女人，实在好看

长头发的女人，实在好看。

面容如何，先不去谈它，长发女子不但使男人一见钟情，点点滴滴加起来的一种美态，令人沉迷，不能自拔。

第一个动作，她会把头发勾在一只耳朵的后面。真是奇怪，一边露耳，一边发遮，才能成型。女人两边耳朵都张开来招摇过市，就俗气熏天，无可救药。

第二个动作，头发被风吹乱，把头大力一摆，即刻整齐。

第三个动作是加强第二个动作的，干脆把头垂下，让头发完全散开，再仰首，令头发飘在肩上。女人在梳完头后也常做这动作，使其生动自然。

谈到梳头，长发女郎会抓着自己的头发，左边梳梳，右边梳梳，很少兜头由前额往上梳到后面去的。

将长发结成马尾时，双手忙碌，把发夹或胶皮圈咬在嘴上的动作，煞是美妙，这时她的胸部必然挺起，双臂露出，更显得是百分百的女人。

至于长发女人在洗头时的各种美态，更是不能一一形容。以毛巾揉干头发，已是天下最性感的一回事。

冷气汽车的发明，对长发来讲，是一大罪过。当年开着玻璃窗，强风吹拂，少女长发扑面，微微的刺痛，加上一阵阵清香，让人随时可以

死在她怀抱的感觉，已不再。

更大的罪过是《罗马假日》的夏萍（即奥黛丽·赫本），自从她的出现，世上少了多少个长发女郎！

现在在银幕上和电视机里，男人状的短发女子居多，这也许是想学做女强人的低能办法之一吧。

《霸王妖姬》（*Samson and Deliah* ）这个圣经故事里，参孙的长发被剪去，变成软弱，原算不了什么。女人剪短了头发，失去了魅力，较之参孙，悲哀得多。

当今好不容易发现一个长发披肩背影的，一转头，是男人。

## 一

有了信心，她们的镜子前面不需要有太多的化妆品。
名牌衣服、鞋子、手袋，可有可无，戴一块小小的玉，值不值钱并不重要，心爱就好了。
她们的头发不会太短，保持一定的女性化，但也不留得长到难以整理，喜欢自己洗头，她们爱干净，常常洗，事后用手指轻轻地把头发揉干，讨厌风筒。

# 没有腰线的女人，没有未来

看女人，先看哪里？当然是腰。

女人的腰部，是她全身最美丽的地方。

脸上的美丽，因日久生情或生厌，已不是重要。胸部嘛，能够打针，谁知真假？

只有腰，骗不了人。

腰，增之一分则太粗，减之一分则太细。腰太粗的女人，样子像个火柴盒，前面后面多了三块肉团罢了；腰太细的女人，像要随时折断，病态十足，不能引起男人的兴致。

多数女人的腰，毛病出在太长，腰一长，腿即短。也有高腰腿长的例子，但为数极少，如果发现了一个，已是奇珍异兽，必视为宝贝不可。

古人常以蛇一般的腰来形容，到底喜欢蛇的人并不多，是极不恰当的。小蛮腰倒是一绝。蛮，生番也。生番好动，言下之意，令人想入非非。

西方女人的服装，自古以来都注重腰部。《乱世佳人》里黑人女佣为主角拼命缠腰的画面，印象犹新。我们的旗袍也不逊色，虽包得紧，也一望无遗。

发明比基尼的人，绝顶聪明，他突出了女人最应该被欣赏的部位，怎么不给他一个奖？

埃及的肚皮舞，哪里是看舞娘的肚皮？当然是看腰。

腰部能那么千变万化地剧烈运动，看得令人眼花缭乱，叹为观止。

夏威夷的草裙舞也特别诱人，以慢步开始，随着缠绵的音乐扭呀扭呀。节奏快了起来，不停地冲撞，到了高潮，忽然，一发停顿，是很高的境界。

韩国的打鼓舞，舞娘裙子极大，又穿得密密实实，哪看得到腰？但是打鼓舞的精华也在舞娘把腰折断式地向后弯曲，敲打她背后的大鼓，没有特异的腰力，岂能做到？实在妙不可言。

到底最优秀的是芭蕾舞，印象深刻的是看俄罗斯的乌兰诺娃跳《天鹅湖》，五六十岁的老太婆，腰还是那么细，远看之下，像位十七八的小姑娘。

是的，腰要不断地运动，才能保持纤细。一个女人细腰的年数并不很长，十五到二十五这十年罢了。尤其一生小孩，即刻变粗。最佩服一些外国影星，儿女成群还能穿比基尼示众。这一点，东方女子比较差劲。

当然摄影技术能够帮助许多，名摄影家时常教女子把手臂遮住腰部，要不然就以反差较强的灯光去消除她们一半的腰。到底，腰是最难藏拙的。

腰的一部分，叫肚脐。这个名称实在太过人体解剖化。肚脐，多难听！

肚脐应该叫作腰眼，它是整个腰的面目。每一个女人的腰眼乍看之下没有什么分别。但是仔细观察，的确像眼睛，人人不同，有些很美，

但是大美人王菲的腰眼就不敢领教。

与腰有重要关联的是小腹。十个女人有九个的小腹是微微地鼓了出来的。平坦的小腹和腰一样，也是女人最美的地方之一。小腹可以锻炼的，经适当地运动，过程并不难，但大多数女人不肯下功夫，只是在照片中以呼吸来收缩，这种状态维持不久，一放松即刻像怀孕四个月。女人通常在不注意时露出丑态，池边坐下，腰和小腹之间出现一道很深的黑线，像要把两者斩开。

小腹之下，便是腿了。奇怪的结论，腰细的女人，多数小腿修长，少有例外。一般人的印象，腰是在人体的中间，把头、胸部分上层，小腹、屁股和腿装在下面。要是一个女人长得这般上下分明，形态一定丑死人了。头、胸应该只占身体的三分之一；腰以下，是三分之二，才合最基本的标准，任何多过或少过这个比例的胴体，都不能算是出色的。

还是怀念从前的日子，我们在开聚会或上夜总会跳舞时，接触女性的第一个部位，除了手便是腰了。探戈、华尔兹、狐步，男人的手托着对方的腰，领导她们向那一个方位旋转，女人穿着什么衣服，都能感觉到腰的粗细。可怜的迪斯科，什么地方都没碰过。

老是谈腰，怎么不聊聊女人的臀部？比起腰，屁股当然是次要，谁喜欢腰粗的女人？臀的大小，则各有所好，有的人偏爱大屁股，他们说从后面看去，圆滚滚的实在诱人。但是腰不细，怎么显得出屁股大呢？喜欢小屁股的又说干腰何事？唉，道理简单得不能再简单，小屁股的女人，腰应该更小。否则整个身子直直的，又如何谈得上美感？而且，屁股大小的嗜好，常因男人本身之伟大或渺小而造成，与美感无关。

一位友人也常欣赏女人的腰部，把许多外国杂志上的图片拿来和太

太研究。

“哎，你看，这些女子的身材多么漂亮，乳房、腰和屁股，长得那么相称，应该大的地方大，应该小的地方小。每一个部分都不长在一起。”他感叹。

太太听完之后懒洋洋地反问：“当然每一个部位都不长在一起，你看过乳房、腰和屁股长在一起的女人？”

“看过，你就是。”友人心中说。

但还是欲语还休，以静默收场。唉！

# 有一技之长，就能选择人生

接到一条小百合的来信不久，她本人储够钱，跑到香港来小住几天，拼命学广东话。

我这一阵子忙得要死，只能在公司和她聊了几句。

“还到处表演吗？”我问。小百合已经近四十了，但状态还是维持得不错。

“唔，”她说，“不过我也想过退休。”

“找不找到传人？”

日本人有袭名的习惯，凡是一代宗师，像歌舞伎、脱衣舞娘，亦是如此，永远让名字活下去。她本名荻原，“一条小百合”轮到她，是第二代，她要物色第三代，才对得起老师。

小百合摇摇头：“那么多新人之中，只有一个还有点潜质，她今年才二十岁，人长得漂亮，又有气质，在舞台上，观众永远不会想象到她是脱衣服的，可惜她……”

“可惜什么？”我已等不及地插嘴。

“可惜她不能接受蜡烛！”小百合说。

“蜡烛？”

“唔，”小百合解释，“先师的艺术，最高境界，是用几十支蜡烛，烧红了滴在肉体上，令人看了叹为观止。她做不了，不能传她为第三

代。”

日本人真是古怪透顶。

“她也有专长。”小百合说，“她能把小铁环穿在身体的各部位，像印度人穿鼻的那种铁环。她乳首各穿一个，肚脐一个，下面两个，手脚都有，上台表演的是用很细的钢丝套进环中，把整个人吊起来。”

“咦哟！”我说，“那么恶心！”

小百合若无其事地说：“灯光打得漂亮，她本人皮肤又白，像天使那么纯洁，又带诱人的邪恶，刺激得观众拍烂手掌。唉，但是她太年轻，不能学到什么深奥的舞技，只有被吊着飞来飞去啰。”

# 多旅行才能遇见多彩的人生

友人徐胜鹤拿了一本我谈旅行的书，要我签名送给一个日本女人。

“干什么的？”我问。

胜鹤兄说：“是一个从前在免税店做事的朋友，也当过我公司的导游。三十年前，她从横滨乘船出国，当年有两条法国邮轮，‘越南’号和‘柬埔寨’号穿梭东南亚。”

“我记得。”我说，“我也是从香港乘‘越南’号经神户到东京的。”

“她反方向地从日本出发，本来准备经新加坡、西贡再到法国马赛的。船到了香港，停在海运码头三天，她下船到弥敦道上的金冠酒楼去吃了一顿饭，即刻对中国的美食发生兴趣。饭后散步到加连威老道的水果摊，看到一粒大杧果，从来没有见过，掏出一堆钞票给卖水果的阿婆选出几张。阿婆见她信得过人，教她怎么剥皮吃杧果。这一下子可好，她大喊天下竟有如此的美味！就那么弃船，连法国也不去了，住在香港，一住就住了三十年。”胜鹤兄一口气地将整件事告诉我。

我对这个女人大感兴趣，请胜鹤兄约她星期五在尖东的东海酒楼饮茶。

一位端庄贤淑的太太准时出现，自我介绍后坐下。

我开门见山地问：“三十年前日本人出国的并不多，你怎么会单身去旅行的？”

“因为失恋。”她斩钉截铁回答得清清楚楚，“我爱了他那么多年，

没想到他拒绝了我，真是一个很大的冲击。”

“为什么选择法国？”

“当年日本人都羡慕法国人的浪漫，一提到旅行，第一个想到的就是巴黎。”她解释。

食物开始上桌，我请客，叫了很多东西，当然有虾饺、烧卖、排骨、腊味饭和例汤等。

见她将凤爪细嚼，鸭舌头也吃得津津有味。看人家吃饭，真开心。

“在日本哪有这么多东西吃？”她说，“一个面豉汤，下点豆腐或者蚬仔，已经算是很丰富的了，我到现在还是不明白他们为什么把面豉汤当宝。”

“自己会做菜吗？”我问。

“岂止做菜，我还会煲汤呢。”她自豪地，“用响螺头，煲杞子淮山，加只老鸡，不知道多甜！那些汤渣我本来都吃光的，但是我老公家人说只要喝汤就行，响螺头肉切成小片拿去喂猫，多可惜！”

“你很例外，有些日本人什么都不敢吃，鸡脚鸭舌，他们认为是下等物。”我说。

“那是因为他们又穷又自卑。”她说，“人一穷，只吃几样东西，其他的没机会试，当然不敢吃。不敢吃，就轻视吃的人，那是自卑感变成自大狂。”

“你多吃点。”我夹菜给她。

“日本男人哪肯这么做。”她道谢后说，“女人也好不到哪里，省吃俭用，买皮包就一点也不吝啬，不是Chanel就是LV，门面功夫做得十足。”

“最近有没有回去过？”

“上几个月回去了一趟，也没有听到亲戚朋友们提起吃一顿便饭。谁稀罕吃那些吃来吃去都是那几样东西的日本菜呢？”她愈讲愈生气，“我住了三天就想回来，到最后还是我老公劝我多留一个礼拜。”

“什么国家，都有一些好人，一些坏人吧？”我说。

“是的，也有一些好人，不过一般上都很假。拼命鞠躬，都不是出自真心真意。”日本人说日本坏话，说个不停，真是个活宝。

“先生呢？”我问，“是广东人？”

“唔，当然不嫁日本人。”她说，“其实也不是正式的老公，同居罢了，单身女人来到香港，要留下也不容易，后来经朋友介绍，和一个香港人假结婚，离婚手续办了三年，烦都烦死我了，还结什么婚呢？现在的这个男人有子女，我当他们自己生的，还帮忙抱孙呢。”

“几十年一下子过，真快。”我也感叹。

“真快。”她说，“想到那粒杧果，像昨天的事，金冠酒楼的菜真不错，现在的厨房做不出了。那家餐厅还铺了地毯，日本平民化地方哪里有那么好的装修。还有经过海防道，当年有一排排的大排档，看到客人坐在长凳上的小椅上，怎么不会跌下来？我也挤上去吃。苦力们看到一个年轻女人肯和他们一齐吃，都来和我聊天，那种感觉，真好。”

看现在的样子，可见当年也是一大美人。我问："人生走了这么一大段路，最好的是什么？"

"最好的肯定是旅行。"她回答，"我最爱看的就是你的旅行节目。"

"那个抛弃你的男人，还有没有见过？"我问。

她笑了："来了香港几年后，我专程回过日本一趟，约他出来喝杯咖啡，我看到他的领带打的结上面有油渍，他穿的鞋子，鞋跟磨掉了一边。我高兴得叫了出来，我幸好没有嫁给他！要是不出来旅行，我永远看不出他的缺点，也永远看不到自己的缺点，你说旅行多好！"

# 她比烟花寂寞，因此搏命地燃烧着自己

“第一次看到西赛尔，就被她那对绿中带蓝的眼睛深深地吸引住。”菲利普说。

“我也是。”我摇着头，“可是她想做什么就什么，那种个性，谁能受得了呢？”

“可不是？”菲利普回忆，“她和她的母亲一起来到泰国，进了旅馆的房间，就拉我到洗手间里面做爱，高潮时拼命叫，也不管她妈妈听到，这可把我吓死了。”

“你走出来时是怎么面对的？”

“她妈妈装成若无其事，对着电视机，看泰国新闻，一句也听不懂。”菲利普说。

我笑了出来。

“后来，”他说，“西赛尔和整组工作人员都发生关系，连烧饭给我们吃的那个人也没放过。”

我笑不出：“听说她得了艾滋病。”

“我也听说了。回到法国，我马上去检查身体，才知道没有事，但是已经把我吓得半条命都没了。”

“她后来还从巴黎来香港看我。”我说，“那时候带着的男人，原来是法国著名的香槟厂少东，大撒金钱，乘私人飞机来的。”

“是呀。”菲利普说，“西赛尔回到巴黎后，在上流社会混得很开，他们都是一群戴着假面具的人，从来没看过一个那么天真无邪的少女，深深地迷恋着她。什么样的公子哥儿都有，西赛尔说什么，他们就做什么。”

“她可不吃那一套的。”

“可不是嘛！”菲利普说，“被那么一群人围着，有时到了深夜，还打电话叫我出去，说她很寂寞，很怀念在泰国那段无忧又无虑的日子。”

“那个香槟少东是怎么样搭上的？”

“西赛尔认识不少人，也都和他们上过床，其中有个出名的摄影师，为她拍了一张照片，登在杂志上面。那个少东一看到她的眼睛，即刻千方百计地来找她。”

“玩玩算了？”

“起初大概是那么想吧，睡过之后就要避开她。但是在谈话中，他发现西赛尔用最基本、最单纯的眼光看这个世界。虽然没上过什么大学，但是看的书极多，又有一个好记性，什么诗句都能朗诵出来，就觉得她愈来愈可爱，离开不了她。我听他说过，西赛尔的情绪随时转变，每一刻都像一个不同的女人，刺激到极点。”

“但是西赛尔什么人都睡的呀！”

“他也接受了下来。”

“怪不得当他带西赛尔来香港的时候，他常故意走开，让我们在一

起。”我说。

“那你为什么不和她来一下？”菲利普问。

“要来早就在泰国小旅馆里已经干上了，”我说，“是我带她去看医生的，医生说她有病。”

“什么？”菲利普大叫，“你早知道了，为什么不告诉我？”

“你们一来已经做了好事，轮到我讲给你听，已经太迟了。”我说，“不过我警告那组戏的一个香港来的工作人员，向他说快轮到你了，还是小心一点。”

“结果呢？他有没有上过？”菲利普问。

我点头：“上了。”

“你有没有问他为什么？”

“我问过，他说他和她谈了一晚，觉得她很可怜，应该保护她。”

“有没有得艾滋病？”

我说：“是不是艾滋病我不知道，过了几年，他就死了。”

“那个香槟厂少东也向我说过，只要能和西赛尔在一起，其他的，都不重要。”

“但是两人还是分开了？”

“嗯。”菲利普说，“西赛尔也是爱他的，但是受不了男方的父母，

受不了他的亲戚朋友的伪善。男的痛苦到极点，开始吸毒，愈吸愈深，控制不了情绪，每晚出席大场面时都闹得很僵。”

“是男的抛弃西赛尔？”

“不，是西赛尔主动离开他，说不愿意看到他为她痛苦。”

“两人到底有没有结过婚？”我问。

“结了，还生了一个女儿。”

“啊！”我心中有个疑团。

“我最初以为离了婚，西赛尔可以得到一大笔赡养费的，但她只抱着女儿走，一分钱也不要。过了一年，她就死了。”

我忍不住：“那女儿有没有病？”

“没有，是个正常的孩子。”菲利普说。我舒了一口气。

“死时是多少岁的？”

“二十三。”菲利普说，“她搏命地燃烧着自己，死亡，也是她的愿望。”

“她有没有告诉过你，为什么遇到男人就要和他们上床？”

菲利普悲哀地：“她说，她爱所有的人类，只有对方深入她的身体，她才真正地接触到他们，这个世界上人与人之间的冷漠，太可怕了。”

我无言。

到时间告别了，我问：“你呢？你有没有结过婚？”

菲利普说：“我受了西赛尔的影响，很想去接触一个人，但是后来和女人一直没有缘分，变成一个同性恋者。我认为，只要有人关心，男女都不是问题了。”

# 愿你洒脱、自由

周围的朋友，越来越多“老处女”出现。当然这只是用来形容还没有结婚，她们早就不“处”了。

“独身女强人，多好，逍遥自在。”我说。

她们惊讶：“哎呀！要死了，我还是想嫁人的呀！”

想“嫁”，这个观念已经是完全的错误，作为一个女人，她们却说不出：“我是想结婚的！”

现代的婚姻已是双方决定的事，为什么一定要“嫁”？“娶”不行吗？

女人的通病就是等待人家来追求她们。既然要求男女平等，为什么不主动呢？

“哎呀！要死了！那不是变成女色狼？”

女色狼有什么不好？风流而不下流也不是男人的专利呀！羡慕一些风度翩翩的公子，为什么自己不可以做一个玩得潇洒的女人？

“说得对。”她们回答，“但在身边的男人，有哪一个看得上眼呢？”

的确如此，从做少女开始，她们已中了罗曼蒂克小说和电影的毒，一直希望有个白马王子。

白马王子是一种濒临绝种的动物，他们只存在童话里。三十几岁的人了，还在骗自己，羞不羞！

话说回来，这也不能怪你。包围着你们的男人，学识比你们低，致命的是，收入也比你们低。

有几个臭钱的，又扮成什么公子，实在令人作呕。

略为有诚意的，样子又长得比《一百零一次求婚》的男主角还要丑。唉。

而且，天下好男人，都有了老婆！

最糟糕的是，要是没有老婆的，都是在搞同性恋。

很难得的情形之下，邂逅一个值得去爱的男人。

“哎呀！为什么和木头一样，一点反应也没有？”

毛病出在男人都怕失败，怕没有面子。万一给对方拒绝，又到处乱讲给别人听，丑死人了。

这个时候，你必须出击。

当然，如果在同一个地方工作，也许可以慢慢地由看电影、聊电话做起。但是如果这个男人是你在旅途中看到的，或是你认为今后接触的机会不多的，那么你就应该采取即刻的行动。

“什么行动？”她大叫起来。

握他们的手呀！不经意地。

“哎呀！要死了！握他们的手？别以为只有你们怕丑，我们女人更怕丑，万一让他们讲给全世界的人听，那以后怎么做人？”

别怕，这件事不是你每天做的。千万不要忘记，你是一个名副其实的“老处女”，你有你的不随便的声誉，不幸地遇到一个衰男人，你只要打死都不认就好了。

“嘻嘻，那种男人，我怎么看得上眼，他说我握过他的手？来世吧。”你可以这么说。

万一这个木讷的男人接受了你的示爱，也紧紧地握着你的手，那么一步跟一步，最后上床是必然的。

一定要他们戴避孕套，这个年代，不洁的性，不是闹着玩的。把这个回合当成健康的运动，出一身汗，调整体内荷尔蒙，好处多过弊病。

完事后，千万别忘说：“我亦很享受！”

“哎呀！要死了！那多贱！”你说。

贱？正常的性爱，怎么可以说是贱？

“至少，你不能阻止他们认为你是一个一见面就上床的女人呀！”你说。

对，要细心听下去。

和对方睡过一次觉后，不管你多么爱他，也千万要忍着，再也不要给他第二次！

愚蠢的男人，以为发生了关系之后便会有下文，哪知电话也没有一个。怎么一回事？他们开始疑惑。在寂寞的时候，他们一定会主动和你联络。

这时候你尽管告诉他，大家好过，有个美丽的回忆，再下去不一定有好收场，不如到此为止吧。

对方要是从此不找你，那也算了。

以为得不到女人的爱，自己一定有毛病，贱的是男人！他们会坚持要和你见面，这时你坦白地告诉他你不是一个和什么人都上床的女子，在正常的情况下，你需要恋爱，才能做这种事。

男人如果答应，重新由看电影、吃饭、谈天做起，他一定会改变对你的印象，知道你是一个好女子。终于，他说："我们结婚吧。"

曾经有很多个女人接受了我的推荐，现在抱着白白胖胖的儿女，非常幸福。也有多个不听的，现在还在继续抱怨："哎呀！要死了，我还是想嫁人的呀！"

做，机会是一半一半；不做，机会是零。这是我一向的哲学，试试看吧，你会发现无往不利。

# 长得干净、美丽，具有内在的生命气质

数年前在日本的一本叫《邮报周刊》的刊物中看到几幅裸女照片，相中人身材骄傲，成熟得诱人。

但是此类照片每一个礼拜都出现，市面上数十本同样的，每期至少介绍两三位，又有什么出奇之处？

不同。身体的完美有的是，但这个女人长得干净、美丽，一点庸俗味道都没有，气质非凡，要她脱光衣服拍写真，像一件不可能的事。

只登着她的名字，缺少一切资料，就打电话给摄影师，道明来意，说要拍电影请女主角。

“为什么偏选中我？”见面的时候，这是她第一个问题，不是先问付多少报酬。

“在香港电影圈中找不到像你一样的人。”我回答得坦白，她能接受。

“需不需要和监制、导演上床才决定？”她问得直接，再插一句，“如果剧本好，我并不介意。”

“导演我不知道，是你们两人的事。”我说，“监制不必，我们只当你是商品，商品不乱动。”

这答案她也似乎满意。她深深地一鞠躬：“好，看了剧本再说。谢谢你给我一个机会。”

一个星期后，得到她的回音："故事好，角色不错，我会尽力去演。最后还有一个问题，不知道你们会花多少钱去拍这一出戏？"

"七百万港币。"我说。

当年的汇率，是一亿日元。

"你们肯花那么多钱，表示不是一部普通的成人电影，我很乐意接受这个挑战。"她说，"不过我要带自己的化妆师、发型师和经理人兼保姆。"

"不行。"我斩钉截铁道，"你看过剧本，知道要演的是一位民国初期的中国烟花女子，你的化妆师发型师对这个年代熟悉吗？他们的造型会好过我们的吗？要带保姆我能了解，也可以为你推挡男人的追求。"

"有人追我吗？"她笑了。

"也许我会是第一个。"虽然难以抗拒，但不会去碰她，只是恭维。

"谢谢。"她又深深地一鞠躬。

"中国女子从来不那么鞠躬法的，请你从此改变这个生活习惯。"我说。

"是。"她又要鞠躬，到了一半，停止了，是一个学得很快的人，大可放心。

抵达启德机场，她行李四大箱，工作人员为她搬，重得要几个人一起动手。

"都是书。"她迷惑道，"我收集了民国初年的各种散文和笔记，还

有很多小说，但是怕我们日本人翻译得不好，原文又看不懂，怎么办？”

我不相信她会啃完：“可以问我。”

这时她才欣然地笑了出来。

一般女子到了香港先去置地广场买名牌货，这个人一味往好莱坞道的古董店钻，买到了一个民初发饰，欣喜若狂，道具要为她付钱，她坚持掏腰包。“自己买到的，是自己的东西，懂得珍惜，更能入戏。”

有这么一位演员，一定拍得顺利。但是问题发生了。导演说：“这个女人不出门，也不吃东西，一直看书，身体愈来愈瘦，已不丰满，怎么办才好？”

“先拍堕落后的戏吧。”我向导演建议。

过几天，接到她的电话：“本来导演很困扰，现在活泼得多，我知道您替他开解了。一切都是我不好，害你们花那么多的心机，真不好意思，谢谢您！”

“不许鞠躬。”我说。

“以为电话中您看不见呢！”她笑着说，“不会再犯错了。”

又过几天，导演呱呱大叫：“那女人忽然说要回东京一个星期，怎么办？”

“非回去不可吗？”我在电话中问她，“什么理由？”

她犹豫了一刹那，回答我说：“我母亲死了，一定要回去。”

怎能阻止她？片子停拍了七天，好在损失并不大。

满脸春风地，这女人回来了。

“丧事办好了？”我问。

“骗你的。”她说。

“骗我干什么？”

她忽然拉起上衣，露出丰满的乳房，吓得我一跳。

“不去隆胸，戏怎么拍得下去？”她满意地说，“请不必担心，是从腋下植入，没有疤痕。”

我不想给她看到感动的表情，抱了她一下。

“值得吗？”我问。

“值得。”她说，“我是演员嘛。”

这次轮到我深深地为她鞠了一个躬。

# 自以为是女强人的假女强人最讨厌

听到“女强人俱乐部”，香港的商界女高层都想参加，但我要说的，并非她们想象中的那种。

这是一个叫伯利兹（Belizean Grove）的组织，只有顶尖人物才能当会员，来自各大机构，有环保人士、科学家，甚至政治家。每年一次，她们集合在一些鲜为人知的度假胜地，讨论和交流心得，令到这小圈子的人增加更多财产、丰富更多知识和扩大更强的权力。

不过，从它的名字，也可以知道她们是向男人学习的。相同的组织，有个叫Bohemian Grove的，会员包括了艾森豪威尔、尼克松和布什父子。

“女强人俱乐部”成员平均五六十岁，她们都是Xerox、P＆G、NASDAQ的主管，还有美国最高法院的前法官。

互相交换情报，拼命赚钱，支持有潜质的新秀，是她们的目的。

每年一次的集会，为期四天，吃喝玩乐之外就是在你我之间的基金上做投资。有了内部消息，更有进账，这四天，只有女性才能参加，但是有没有男人扮兔子服务，不得而知。

香港的女强人，想成为会员，门都摸不着。是她们来找你的，你找不到她们，只能羡慕。那一群人长得是什么一个样子？大家很少露脸，也不知道，不过不可能是风情万种的吧？要做女强人，第一个条件是放下其他的一切，一心一意向上爬。

我们乐得她们去拼命，自己在家里做做菜，采一朵花插在耳旁好

了，我一点也不介意身旁的女人是个女强人，但要是每次上床，对方都争着上位，未免枯燥。

女强人并不讨厌，讨厌的是把鸡毛当令箭的自以为是女强人的假女强人。

# 运动型女人，令人爱得要死

正常的女人我当然喜欢。

有病态的也照收不误，娇小玲珑不介意，腰细屁股翘起的巴西式女人很好呀，有一种不太美但高大的，一如英文中形容为“英俊”的我也能接受。

另外有一种，面貌冷酷漂亮，一头长发，但又是运动型女人，也令人爱得要死。典型的是一位叫奥黛莉·梅斯特雷（Audrey Mestre）的法国女人。干什么的？也许你没听过，她是一位自由式潜水家。

什么叫自由式潜水家？

《这个杀手不太冷》的导演吕克·贝松（Luc Besson）的成名作《碧海蓝天》就是描述这种运动，不载氧气筒，潜得有多深是多深，在二十世纪六十年代兴起，当今已是一种特殊文化的运动，非常流行。

一般的潜水比赛是参赛者拉着一根绳子潜入和浮上。奥黛莉参加的那种叫“无界限”的是乘着重机沉下，等到最后一口气时打开一个救生圆球浮上来，这种方式能潜到最深，保持世界纪录一百六十二米的是她的丈夫，古巴人弗朗西斯科·皮平·菲雷拉尔（Francisco Pipin Ferreras）。

奥黛莉生长在一个靠捕鱼为生的家庭，从小学会潜水，在墨西哥大学专攻海洋学，研究人类在深水时的血液变化，故之遇上了奥黛莉，奥黛莉嫁给了他。这些年来她一直和丈夫竞赛，想打破他的纪录。

这次的比赛，奥黛莉潜入一百七十一米（五百六十一英尺），比丈夫多了九米。在这种深度下，心脏跳动一分钟只有二十下，肺部缩得只

有一粒橙那么大，绝非一般人做得到。

结果，奥黛莉断气死了。

唉，那么美的一个女人，才二十八岁，多活几年也许有一天能碰上，真可惜！

# 为什么不尽量活得快乐

“你要好好读书，才会出人头地。”

“不要只顾着交女朋友，今后大把时间。”

“好好找个老公。”

“你已经超过三十岁了，快点结婚。”

这一类的话，我都叫它们为：“阿妈是女人。”理所当然的事，说来干什么？

到了我这把年纪，最“阿妈是女人”的一句话，是：“什么都是假的，身体最要紧，健康才是最可贵。”

谁不知道身体健康这一回事？我已经说过很多次：身体健康之前，精神要先健康，这不敢吃，那不敢碰，精神上已经有了毛病，当然影响肉体。

不喜欢人家那么多废话，自己就不说了，我们应该尽量避免说“阿妈是女人”的事。

读书的兴趣完全是自发性的，能不能出人头地，对小孩子来讲，一点也不重要，为什么不告诉他们尽量活得快乐？

青春期间要禁止对性的好奇，难如登天，说这种话的父母，难道自己不经过？不如送他们一打避孕套。

找个好老公谈何容易，爱上的人有老婆，喜欢自己的又看不上眼，

让她们自由发展好了，中国人最聪明，以“缘分”两个字就解释一切。到了，自然会找到。

结婚是个野蛮制度，当今的人个个都怕，但是个个都结婚，为什么？要等到冲昏头脑时！那时要阻挡也挡不来。儿女养得那么大，留在身边陪陪自己多几年，有什么不好？为什么要把他们推出门去？

这都是关心你呀！说阿妈是女人的人那么辩论。要关心，用英语说Take Care，用中文说保重，已经够了。

不过“阿妈是女人”之中，有一句我倒是经常说的，那就是：“别斤斤计较，死，你已经玩过！”

# 女人微醺的时候最好看

看粤语残片，常出现女主角被人用酒灌醉，拉到酒店，第二天大叫“我已失身！”的场面。

女人真的蠢得那么交关？那么容易给人骗去？或者，会不会她们酒不醉人人自醉？也许，借醉装疯和行凶吧？不然，“酒醉三分醒”这句老话又从何而来？

你会灌女人喝酒而弄她们上床吗？人家问我。

不不不不。

要用到那么低级的手法，太没有自信心了。

而且，女人醉起来，一哭、二叫、三上吊还不算，拼命地向你喷毒气，臭得惊人！喊个不停之后，忽然咳的一声，跟着把她肚子里的东西吐遍地毯，接着便鼻鼾大作而睡。

望着这么样的一件东西，你想占便宜吗？你上好了，不用留给我。

虽然我不灌女人喝酒，但是要是她们自愿喝几杯的话，当然是无限欢迎，不过通常我会把女人呕吐的怪现象重复一次，预防她们到达那种可怕的地步。

女人微醺的时候最好看了，双颊粉红，笑盈盈的，偶尔仰头把盖住了脸的长发拨后，可爱到极点。

语到喃喃时，她们松弛地讲一些发生在她们身上的傻事，把一切过

去的哀怨都变成了笑语。

有时，她们拼命打嗝，叫她们连喝几口白开水就会好的。她们也一点不猜疑，乖乖地听话喝下去，果然好了，拍掌称妙。

倪匡、黄霑和我在做《今夜不设防》的节目时，也绝对没有逼女人喝酒的那种败坏的行为。我们自己喝，但不勉强人家喝。电视上我们会问对方要不要来一杯，她们要是点头，我们就把酒瓶放在她们面前，让她们自己倒来喝。通常，我们一小时的节目要录上两个半小时以上。和女宾们的对话，第一个小时是热身运动，多数是剪掉。到她们有点酒兴，谈话比较开放的时候才开始用起。

风趣的女子真不少，王祖贤就说她本来是单眼皮，有一天忽然打个喷嚏，变成了双眼皮。

为了让她们更有信心，我们一向对她们说："如果你在录完之后觉得有哪些不喜欢的，或者不想告诉太多人的，那么我们就剪掉好了。"

在最后说不必剪的居多，只有一个例外，那就是其中有一位说："我说过人家都知道我不是处女那一句，不太好吧。"

我们听了即刻请编导删了。

连这点便宜都不肯占，怎么会把女人灌醉叫她们失身呢？

不过，有时我们自己闲聊，倒是能举出许多女人醉后媚态十足地望着男人的例子。

女人要起来比男人强烈，她们坦白和自然地表现她们的本能。这一点，男人做作和虚伪得多。

其实男人是一种很怕丑的动物。想要，又担心一旦提出来，遭对方拒绝，那不是没有面子吗？要是对方向别人乱说，那更不得了，以后怎么见人？

当今的男人就算喝醉，也不至于糊涂到不考虑这些问题，更不会做出粤语残片中歹徒做的事。

可爱的喝醉酒的女人固然多，但是丑恶的更多，她们一醉，即刻用手揽住你的头颈，说一番似是而非的大道理，还不停地问："是不是吧？"

有些行为是令人难以忍受的，比方躲在厕所里不出来，害人以为她在割脉；撕人家的衣服，撕自己的衣服，露出扁如茶杯盖的胸；不停地唱《负心的人》，而且唱得非常难听，等等。

不喝酒的女人并不一定比喝醉酒的女人好，因为会喝酒的人生，至少比不会喝酒的人生，要多快活三分之一。

天下也有不少喝不醉的好女人，她们越喝越猛，越生龙活虎，谈笑风生，是天下八大奇观。你错了，她们并非欢场的女郎。

见过的一位太太，端庄贤淑，人家灌她喝酒，她永远保持笑容，一大水杯一大水杯的白兰地，嘟的一声吞下，面不改色，十几杯下来，周围的男的都倒在地下，只剩下她一个人笑嘻嘻："哎呀，怎么那么没用？"

还有另一个不停喝酒，永远不吃东西的女人，像一只猫，只饮牛奶，活活泼泼，一点毛病也没有；营养来自啤酒和白兰地，到现在还是每天照喝不误。

更有一个，喝完了由女强人摇身一变，成为谐星，什么古怪动作都做得出，模仿什么人像什么人，天下的语言没有一种她不会讲，一面娱乐大家，一面劝人和她干杯，无穷的话题，不尽的欢笑，可惜最后只剩下她一个表演者，其他人都醉倒。

最后一位是早上喝、中午喝、晚上喝，平均一瓶白兰地喝两天。而且，她绝不麻烦别人，给人家请客，也自带袋装瓶子，主人有酒的话照喝，没酒就自动地拿出来。

那年，她已八十四岁，健康得很，不喝酒那天，子女们都替她担心。这是真人真事，她是我母亲。

# 喜欢何铁手一样的女人

记得在墨尔本查先生的家里做客时，刚看完新出的大字版《碧血剑》。

“你最喜欢书里哪个女子？”查先生问。

我毫不犹豫地回答：“何铁手。”

查先生笑盈盈：“想想，何铁手的确不错，我也是蛮喜欢。”

《碧血剑》里，男主角袁承志的身边出现过五个女人，他说过：“……论相貌美丽、言动可爱，自是以阿九为第一，无人可及。小慧诚恳真挚，宛儿豪迈可亲。青弟虽爱使小性，但对我全心全意，一片真情……”

对何铁手的印象，总是“艳若桃李，毒如蛇蝎”这八个字。当然，何铁手身为五毒教教主，没遇到袁承志之前的生活背景，一定影响了她，令她性情古怪。自小为了练功，给父亲斩下一只手掌，本来更应变得不近人性才是。但个性开朗，这种女子娶了之后才不会有麻烦。

何铁手是个好学之人，见到功夫比她强的袁承志就一心一意要拜他为师，对他的那几个女朋友都叫师母，解开她们的醋意。

何铁手虽然只剩一臂，但书上说她凤眼含春，长眉入鬓，嘴角含着笑意，二十二三岁年纪，目光流转。又说她说话时轻颦浅笑，神态腼腆，全是个羞答答的少女。

金庸小说的男主角，对女人优柔寡断，常被他喜欢的小气鬼女友打

一巴掌，脸上出现红红的五指掌印，袁承志也不知爱谁才好。

还是何铁手干脆，大胆向他提出：“师父啊，这世上男子纵三妻四妾，事属寻常，就算七妻八妾，那又如何？”

她叫袁承志把他爱过的女人都娶了，她自己却不敢表白情意，做他的五奶，看得读者为她惋惜不已。

“和袁承志睡睡，那多好！”我说。

查先生点点头道：“你这个建议很有趣，反正依照她的性格，不会在意。”

# 男人骗女人，一个愿打，一个愿挨

男人卑鄙起来，什么事都做得出。讨起女人欢心，什么话都讲得出。

我爱你，没有你我活不下去，等等。

哪里听过一个人没有了另一个人，会有活不下去的事实？

相思病，只有在小说和电影里出现。真的爱得要生要死吗？到头来，分开之后，还不是好好地活着？发精神病的也有，但为数极少，不成比例。

外国男人更无耻，把身边女人叫作达令、蜜糖、甜心、亲爱的，但是结婚几十年后，哪来此等称呼？叫“母狗”已算是有良心。

中国男人还学他们。最近在新加坡遇上几对夫妇，照鬼佬一般叫“亲爱的”来，“亲爱的”去，听得我毛骨悚然。

“你爱我有多深，你爱我有几分？”女人问。

男人回答：“我爱到你海枯石烂，我爱你一百分。”

海枯石烂？有没有搞错？海哪里会枯？石哪里会烂？根本没有科学证据。这是古人用来骗饭吃的，现代人才不相信。到底，从前的人，比较单纯。

一百分？爱情岂可用分数来计。分数只是一个观念，满分是十的话，一百何从来？若以十做标准，几年下来，剩下的大概只有零点零零

儿。

有一个笑话说："一个阿拉伯酋长，遇一美女，想和她做爱，只要她提出的条件，都能做到。"

美女说："我要天下最大的钻石。"

酋长回答："我买。"

美女说："我要天下最大的皇宫。"

酋长回答："我建。"

美女心动，酋长脱下裤子。

看到他那话儿，美女大叫："不行，太长了。"

酋长懒洋洋地说："我剪。"

你说男人卑鄙不卑鄙？但是物质的引诱还是低招，利用同情心是男人的武器。

"我的老婆不了解我。"这是男人惯用的。

但已经在慢慢地进步，发展成男人想出作落寞状，独自上卡拉OK，向女友说："她不喜欢唱歌。"

或者，男人不分昼夜地工作，女的要他多休息，男人说："我只有把精神寄托在事业上。"

老婆不了解他？当初娶来干什么？玩泥沙呀？

只有你能了解？等他和你好了之后，他又会说你不了解他了。

为了欲望，男人连丑女也骗：“你真聪明。”

这一招很厉害，男人绝对不针对容貌，他还会说：“你的皮肤很滑。”

不然，他就轻描淡写地说：“这种发型很适合你。”

最笨拙的赞美，女人也逃不过。男人说：“你做事很勤力。”

刚出道时，男仔追女仔，先从扮成无知开始：“你的笔记借给我抄抄好吗？”

渐渐地，男的愈来愈有信心：“让我看看，我只要看看罢了。”

于是看了左边又看右边，最后下面也看了。

“我的爱，是柏拉图式的，完全是精神上的，不存一点欲念。”男人宣言。

相信他才有鬼。

“不行，你骗人！”女人说。

男人马上翘起三根手指，作童子军发誓状。女人很吃这一套。

那么老了还学人做童子军，真不要脸。

如果童子军这一招不能说服对方，男人便发更深的毒誓：“若有谎言，愿被雷劈！”

天下间死法多得很，给雷劈死，概率比中六合彩更低。三岁小孩子也不相信的事，女人竟然吞了下去。

“我跟她只是敷衍，对你才是真心的。”这个诺言可以在不同的时间，向两个女人说，包管一箭双雕。

其实男人骗女人，一个愿打，一个愿挨，没什么大道理可说。

聪明的女人，明明知道你在撒谎，听了后从心中高兴。装装傻，何乐不为?

问题是在受骗后还要死缠烂打，所以男人只有继续把大话讲下去。

# 做人，一定要听另一个人的话，是悲剧

蔡澜先生：

你好！我叫阿慧，今年二十一岁。我在中三那年，认识了A君，当时我只是一个年少无知的小女孩，就这样我便委身于他，更不小心有了孩子，对一个只得十余岁的女孩来说，简直……终于我把孩子打掉了！

我十六岁那年，患了初期子宫癌，我父母原谅了我，亦接受了A君。A君每天都在医院照顾我，安慰我，我终于康复了，但以后也不可以生育。出院后，他更对我说只要赚到一笔钱，便和我结婚，但可惜他的父母极力反对，原因是我不能生育。起初我都不相信，因为现在已是九十年代，不过事实真的发生在我身上。

到了我二十岁那年，我终于和A君分了手，因为什么原因，连我自己也不清楚。而我在工作中认识了B君，他的性格和A君完全相反，其实当时我一点也不中意B君，但为了麻醉自己，结果和B君在一起了。B君对我很好，完全不介意我的过去，还当我好像公主般看待，就是这样我便和B君拍拖。

有晚A君忽然致电给我，暗示一直最中意的是我，还约我出来食饭（他知我有B君），我当时好乱，拒绝了他，因为我真的不懂去面对。我知我由始至终都没忘记过A君，但B君亦对我一心一意，我真的好烦。

以下有些问题，希望你可以回答：

A．A君仍爱我吗？他是否只当我是一个老朋友？

B．我一次又一次推A君（在这年内，他找了我数次），他会否再找我？C. A君和B君是否真心中意我，还是一份同情、责任？

D．我应否两个都不捡？我真的好辛苦！

E．我不想再拖泥带水，我不想对任何一个不公平，我应怎样做？

阿慧上

阿慧：

中三那年就经过那么多波折，在现在这年头，有很多女孩子都一样，已经不止你一个了，有的还把孩子生了下来。你的例子，算是好的。

患子宫癌在现代医学上来讲，是女人最轻微最轻微的病症，像男人的痔疮，十个女人有九个患子宫癌，别怕。

其实这不过是子宫中的一些不听话、造反起来抢营养来吸收的细胞制成，多数没有毒，不必大惊小怪。不能生育的，也和割痔疮、生子宫癌一样，渐渐地变成很平凡。有些人还故意去拿掉呢！没有后代已不是什么了不起的事，你以为我们生长在粤语残片的年代吗？这事发生在你身上又如何？不生就不生。

和这个B君，显然没有什么好结果，你根本就忘不了第一个献身给他的人。但是，嫁给他的话，也一定没有好结果。因为他以为你跟定了他，理所当然地要听他的话。做人，一定要听另一个人的话，是悲剧。回答你的问题：

A．A君是爱你的，当他没有别人去爱的时候。他当你是奴隶。

B．你一次又一次地推A君，又一次一次地后悔，那么推来干什么，干脆再给他算了。他当然也会不断地来找你，但是你跟他在一起，他就会找别人。

C．A君和B君都中意你，这是肯定的。A君有一份同情和责任，B君比较潇洒，他是平等身份爱你的，他没有欠你什么。他欠的，也许是前世留下的债。

D．很好的办法，两个都不要最好，重新开始，才不辛苦。到外国去吧，也许找个鬼佬嫁嫁，是办法之一。

E．你要是不想拖泥带水，就移民去吧。如果留下，总会对一个是不公平的。

祝好！

蔡澜上

# 缘分早来更好，晚到也无妨

成为“老处女”，有一千零一个理由，多数是眼光太高，周围男人没一个像样的，一年又一年地过去，等到可以降低水准时，忽然，有一天，被人家叫作“老处女”。

“老处女”只是一个抽象的称呼，她们并不一定每一个都是未经开苞，因为未婚，你们以为她们连那回事也没碰过罢了。

有位上海的长者说：“女人最怕的是一直被称为小姐，这是一种侮辱，好女子早就给人娶去，等什么三十多岁还给人叫小姐？”

说来说去还是婚姻制度的可恶，传宗接代观念的落后。西方人的快乐单身女郎，我们叫“老处女”，真应该枪毙。不过称之为“未婚雌性动物”，或者“还没有嫁出去的女人”，都太累赘，为了节省出版商付给我们的字数稿费，还是暂称为“老处女”吧。

看看我们周围，存在不少所谓的“老处女”，她们都长得十分可爱，而且事业有成，只是不肯嫁人，或者嫁不出去，也许是同性恋者吧。

女人搞同性恋我们是双手高举赞成的，什么都好，请别太寂寞。女子同性恋颇有美感，至少看起来比两个大胡子大肚皮的男人揽在一块儿舒服。

天下男人都坏透了，只有相同的雌性品种较合得来。

那么，请便吧。反正不骚扰到社会，有什么事不可做呢？切记别太过分，把对方搞得脸黄肌瘦，就太阴功咯。

做个正常的"老处女"，也是种享受呀。工作时工作，闲下来和朋友吃吃饭聊聊天，也许打几圈麻将，或者跟家人星期天饮茶、看场电影，多逍遥自在！

她们各自有个巢，有些爱整理得干干净净，大多数搞得乱七八糟，但都有自己的生活规律，一旦男人侵入，便把一切破坏。

健身院、健康舞、网球等，是"老处女"消除精神紧张的好去处。光顾得最多的，是美容院，凡有什么重要约会，一定先去洗洗头，吹个靓发，不然就走不出门。美容院，已经成为都市女人的教堂。乸型的发型师傅，等于是听她们忏悔的神父。

"老处女"偶尔也和男伴出街，男人都是次等动物，和他们烛光晚餐，简直是无聊透顶，但也得调剂一下，每一次都感叹："为什么该约我的不约我，约我的都长得像一具僵尸？"

如果一年有一次就好了，但通常都是数年才一次地出现了一个她们不觉得是言语枯燥的男人。而且这种男人都是已经有了老婆，起初不太肯和他们出去，吃过几次饭后，实在忍不住空虚，给他就给他吧，装成三分醉意，便和他们上了床。

正以为进入温柔乡，这男人像灰姑娘一样，十二点钟之前打着领带要走人。

躲在房内看电视。啊，那洋妞一个人到酒吧去，各个俊男前来搭讪，多么令人羡慕！轮到自己，哪有这种勇气？而且现在艾滋病那么流行，一失足成千古恨。

找一个好好的男人嫁了，不就免了寂寞的煎熬吗？但也不可以随便

找一个阿猫阿狗呀！最好是个白马王子，啊，我要嫁一个白马王子！谁不知道你们想嫁一个白马王子？你们早在二十年前已经那么想了！

“老处女”自相矛盾，便坠入痛苦的深渊，这是自取的，不值得同情，这些“老处女”是坏的“老处女”。

好的“老处女”不是这样的，适婚年龄虽然已经过去，但她们并没有时间去介意，过得快快活活。

工作能力上，她们不逊任何一个异性。遇到蠢男人，三言两语，已经令他们自惭形秽。

父母的催促，友人的劝谕，她们当成耳边风，但也唯唯诺诺地假装用心听，对自己的未婚，不想做太多的解释。

自己有了信心，她们的镜子前面不需要有太多的化妆品。

名牌衣服、鞋子、手袋，可有可无，戴一块小小的玉，值不值钱并不重要，心爱就好了。

她们的头发不会太短，保持一定的女性化，但也不留得长到难以整理，喜欢自己洗头，她们爱干净，常常洗，事后用手指轻轻地把头发揉干，讨厌风筒。

这种习惯大概是出自她们单独旅行的时候，几件衣服放入背囊，上路去了。欧洲到过多趟，东南亚熟悉得很，非洲冰岛比较好玩，印度也不嫌脏。

回到香港，她们会烧一餐好好的晚饭给自己吃，不然就东打电话西打电话地叫些外卖送来，每一晚都是不同的食物，贵一点也不在乎，不

能刻薄自己呀！

遇到值得欣赏的男人，称心当晚就叫他们来家里过夜，哪管他结了婚没有？但是她们不会蠢到不叫对方做完善的安全措施。和打网球一样，性是健康的。

结婚的念头当然有，一闪而过罢了，反正有所谓缘分这件事。来就来，不来也不惋惜，早点来更高兴，迟的话，六七十也不打紧，只是个伴嘛。

# 愿你清澈而智慧

除了自己的妈妈，我最怕和其他老女人谈天。古人说苦口婆心，这个婆心很恐怖，总以为所有的言论都要为别人好，才肯罢休。

老女人劝来劝去，都是理所当然的话，永远是“阿妈是女人”“阿妈是女人”。

这些人也年轻过呀！在什么时候，她们变成这样的太婆？

话说回来，老太婆也应该有个老太婆样，无可厚非。最怕的倒是中太婆。

中太婆才四十岁出头，往往一件小事都可以痛心疾首地皱着眉头大肆批评一番。发表的理论完全是消极的，担心天塌下来的，永远是早知道涨得那么高就多买的。对生活，一点用处都没有。

身上穿的也许是名牌货，手上钻石亮晶晶，戴个上百万的表，但千万别开口，一开口又是“阿妈是女人”，闭口又是“阿妈是女人”。

看她们的身材，没肥胖到哪里去，还可以用个几年呀，但在她们身边的男人，怎会提起兴趣？

看得出中太婆年轻的时候，是有点姿色的。她们的言行变得那么枯燥无味，绝对是因为她们只和一群八婆做朋友的结果。

那群八婆之中一定有些年纪较大的，聊呀聊，就染上更老的女人的恶习，谈话之中必定夹着嘎嘎嘎声的语助词，唱起歌来手势从右到左，像作打人状。

你传给我，我传给你。结果，一群八婆的扮相一模一样。

要是揭发狐狸精，她们是同心合力，团结在一起。打起麻将互相残杀，诛死你为止。她们只有一句共同的语言：“讲给你听，你千万别告诉其他人。”

不知不觉，我自己也患同一个毛病，我讲给你听的中太婆坏话，千万别告诉其他人。

# 女人最流行的口头禅：是不是

女人愈来愈不像女人，她们会说："大哥啊！"

大哥来，大哥去，哪是女人家说的话？

犯了错误之后，女人总要恶人先告状地自我解释一番，强词夺理地说："你说是不是！"

是不是，这句口头禅已经是女人最流行的话，除了"神经"。

是不是，并非征求对方同意，所以没有问号；是不是，已经肯定了一件事实，而且指定对方非得和她们的意见附和不可。

女人发表意见，讨厌别人反驳她们，她们不能忍受你有其他理由，她们将她们认为的事实硬生生地摆在你的面前—是不是！

是的，是的，男人胆小都是懦夫：是怕死鬼、是软骨头、是孬种、是窝囊废、是脓包、是狗熊。

是的，是的，男人都是坏人：是歹徒、是败类、是狗东西、是浑蛋、是衣冠禽兽、是无耻之徒、是社会渣滓。

是的，是的。男人都好色：是色中饿鬼、是色情狂、是登徒子、是渔色之徒。但是，你们还是要和男人上床的。

学你们讲一句："是不是！"

# 这种女人，连头脑也是次货

为什么有些人用冒牌货，一看就看得出呢？答案很简单，因为她们没有用过真的。

拥有了名牌货，每天观察，看到赝品，有两种反应：“啊，做得真像！”“啊，做得一点也不像！”

没买过正牌货的人，无从比较，只听过这种商标很出名，现在用这种价钱买到这种货，真的也好，假的也好，谁看得出呢？就是用过正牌货的人看得出。

带假东西出街，所有的名媛阔太都走过来赞美，一点也看不出，倒是很有满足感的一回事。有些人这么说。

但是这种名媛阔太的赞不赞美，干卿何事？得到了她们的赞同，代表了什么？看出她们根本不懂货，又如何？

常在直通车车厢中，看到大包小包办了一身货的女人，身穿Fendi，就算是百分之百真的，你也绝对不会相信。

跟随一千多块港币五天游的，带几个LV行李，你说会是真的吗？

身上没有名牌，是死不了人的。穿得干干净净就是，最好连什么牌子都不要，不然买了不三不四的，招牌贴在外面，反而丑陋。

最怕就是买二流名牌。品位之低，一下子给人看得清清楚楚。是真是假，也永远是二流角色。

二流货的佼佼者就是时下流行的次等围巾，披上之后幼毛黐满身上的衣服，还得拼命向人家解释：“这种东西刚刚围上的时候是这样的，戴久了就不会脱毛的。”

真是笑话，好货你看过没有？薄得一个戒指也穿得过。新的也好，旧的也好，哪看过它们脱毛？

有些女人，一身都是假的，当然也不在乎围巾是不是会脱毛了。这种女人，连头脑也是次货。

# 掩嘴而笑的女人啊

和一群少女一起玩，发现她们有一个共同点，那就是喜欢掩嘴而笑。

与美丑高矮绝对没有关系，害羞或否也谈不上。聪明或笨，总之，一律做这个动作，没有例外。

好看的，掩起嘴来掩不住她们的娇柔；难看的，愈掩愈显丑态，属于丑人多作怪，令人作呕。

掩嘴而笑，到底是很小家子的举动，但自己女儿做起来，当然欣赏。所以这个动作只是留着给亲人，留着给你女朋友，留着给你的情妇，其他人一做，惨不忍睹，简直像《雪姑七友》（《雪姑七友》此处指《白雪公主和七个小矮人》）中的老巫婆那么恐怖。

不知什么时候开始，女的渐渐不掩嘴了。是出来社会做事那个阶段吧，办公室中有什么人说一个笑话，反应只是笑得大声或小声。

但是，这群女子，到卡拉OK时，或陪男友吃饭，遇到滑稽事，照样掩嘴。

步入中年，这个动作完全消失，掩嘴而笑只是用来嘲弄对方。

这时候，可能说别人的坏话说得多了，声线也变粗，笑起来咔咔咔咔，像乌鸦多过像人在笑。

也难怪，不插花，不缝针线，不做陶瓷，不读书，一味到美容院和发型师打情骂俏，做做污泥面膜，全身按摩，然后群聚在一起，喝个下

午茶，八这八那。

说完之后，回家去把老公当成小孩指导，将儿女当成大人说礼教。

说完之后，又去烦菲律宾家政助理。

最后，大家都散了，剩下女人一个看电视。看到《超级无敌奖门人》节目，见嘉宾互喂芥末，大笑三声，情不自禁地掩起嘴来，这时她骂自己：“掩什么嘴？又没有人看到，精神病！”

# 最让男人着迷的几个小动作

说起小动作，女人有好几样，男人特别喜欢看。比如，梳着她们长发时，的确令男人看得入迷。

有时，她们会轻轻地把遮在脸上的头发拨一拨，也是挺美的，不过这个动作，已有很多男同志会做了。

女人可以一心数用，双手打髻，口中又含着发夹，用牙齿打开。洗头时的种种手势，接着揉干，用毛巾卷起来，往后一纠，变成一个帽子，有趣得很。整理衣物时，她们还会利用到下巴，把裤脚夹住，双手折叠，真佩服她们的本领。正在感叹时，她们觉察了凝视，问说：“有什么好看的？”

回到家里，把衣服脱了，换上一件宽松的T恤，女人感到很舒服。最奇怪的是她们不是除乳罩，而是把T恤穿上后才做这件事，像魔术师一样，双手左插右插，一下子把胸围从袖口拉了出来，令人叹为观止。

遇到没有吊带，铁扣又是太紧的，男人怎么想解也解不了。这时她们嫣然一笑，把扣子从背后一百八十度地转到胸前，再巧妙地打开，也是男人不能预料的事。

不过，遇到急性子的男人，还是会一下子从上面扯下来，虽然干脆利落，但是情趣就少了很多。

女子已少穿单腿丝袜了，不然在除下时的动作也煞为好看，尤其是双腿互擦时发出沙沙的声音。当今流行的整件双腿袜裤，实在不怎么优雅。

女人也不明白脱衣服时供应的视觉，对男人来讲是多大的一种享受。她们永远先用一条大毛巾把身体围起来再做这件事，最笨的，还要伸手去关床头灯，但也不必担心，多几次后，就会改正。

# 第三部分
# 容貌是你灵魂的样子

## 一

样子普通，但有一股灵气的女人，最值得爱。

什么叫有灵气？看她们的眼睛就知道，你一说话，

她们的口还没有张开之前，眼睛已动，眼睛告诉你她们赞

不赞成。即使她们不同意你的看法，也不会和你争辩，因为，

她们知道，世界上要有各种意见，才有趣。

# 谈美女

有人问我，你写那么多关于女人的东西，那你心目中的女人是什么？

我一回答，即刻被众人骂：哪有那么好的女子？

骂多了，我学乖，再也不出声。但心中想想，又不要花钱，又无冷言冷语，总可以吧？正在发痴，又被人责备脑中的绮念。

好，就举明朝人对美女的看法吧，要骂，你就去骂明朝人，和我无关。

他们的美女，有下述条件：

一、闺房

美人一定要住好的地方：或高楼，或曲房，或别馆村庄。房内清楚空阔，摒去一切俗物，中置清雅器具，及相宜书画。室外须有曲栏纡径，名花掩映。要是地方不大，那么盆盎景玩，断不可少。

二、首饰衣裳

饰不可过，亦不可缺。淡妆浓抹，选适当去做好了。首饰只要一珠一翠，或一金一玉，疏疏散散，便有画意。

服装亦有时宜：春服宜倩，夏服宜爽，秋服宜雅，冬服宜艳。见客宜庄服，远行宜淡服，花下宜素服，对雪宜丽服。

衣服大方，便自然有气质。

三、选侍

美人不可无婢，描花不可无叶。佳婢数人，预修清洁。时常教她们烹茶、浇花、焚香、披图、展卷、捧砚、磨墨等。

为她们取名的时候绝对不能用什么玫瑰、牡丹等俗气的字眼，可叫她们为：墨娥、绕翘、紫玉、云容、红香等文雅的名字。

四、雅供

在闺房的时间长，所以必须有以下的家私和器具：天然椅、藤床、小榻、禅椅、香几、笔砚、彩笺、酒器、茶具、花瓶、镜台、绣具、琴、箫和围棋。

如果有锦衾纻褥、画帐绣帏那就更好，能力办不到，布帘、纸帐亦自然生趣。

五、博古

女人有学问，便有一种儒风，所以多看书和字画，是闺中学识。

共话古今奇胜，红粉自有知音。

六、借资

美人要有文韵、有诗意、有禅机。

七、晤对

喝茶焚香，清谈心赏者为上。

喜开玩笑好玩者次之。

猜拳饮酒者为下。

八、神态情趣

美人要有态、有神、有趣、有情、有心。

唇檀烘日，媚体迎风，喜之态；星眼微瞋，柳眉重晕，怒之态；梨花带雨、蝉露秋枝，泣之态；须云乱洒，胸雪横舒，睡之态；金针倒拈，绣榻斜倚，懒之态；长颦减翠，疲脸绡红，病之态。

惜花爱月为芳情，停兰踏径为闲情，小窗凝坐为幽情，含娇细语为柔情，无明无夜、乍笑乍啼为痴情。

镜里容、月下影、隔帘形，空趣也；灯前月、被底足、帐中窗，逸趣也；酒微醺、妆半卸，睡初回，别趣也；风流汗、相思泪、云雨梦，奇趣也。

明朝人还加以批注说：态之中我最喜欢睡态和懒态，情之中我最爱幽与柔。

有情和有心则大可不必了。我虽然不忍负心，但又不禁痴心。

不过来个缘深情重，又是件纠缠不清的事。

所以我说，大家相好一场之后，到头来各自奔前程。大家不致耽误，你说如何？

以前的袁中郎是个聪明人，他在天竺大士之前说过这么一句话："只愿今生得寿，不生子，侍妾数十人足矣。"

九、钟情

王子猷把竹叫作皇帝，米芾将石头称呼为丈人。古人爱的东西，尚有深情，所以对女人，也非爱不可。

她们喜悦的时候畅导之，生气时舒解之，愁怨时宽慰之，疾病时怜惜之。

十、招隐

美女应该像谢安之屐、嵇康之琴、陶潜之菊，有令到男人能有她相伴而安定下来的魅力。

十一、达观

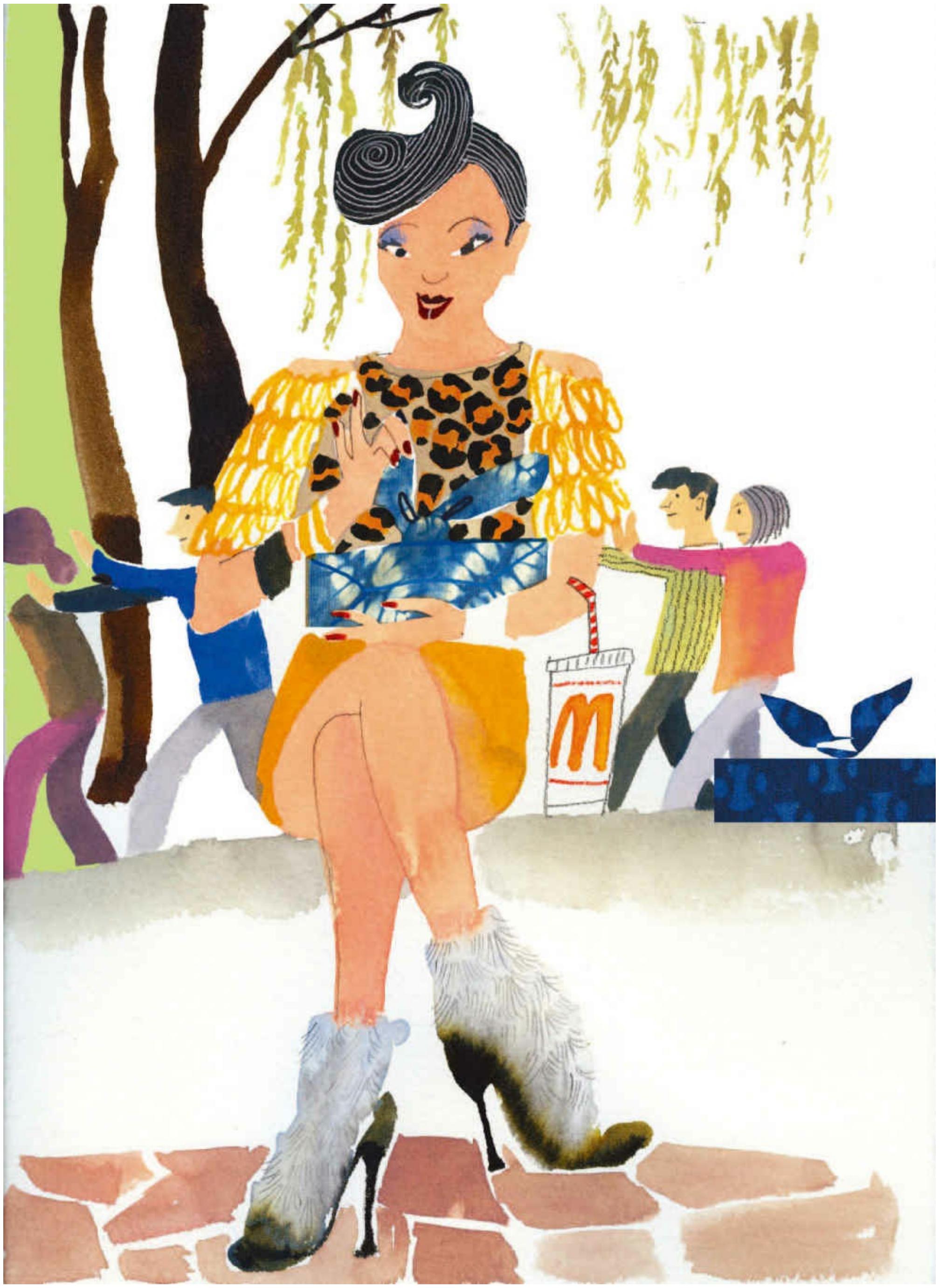
美人对性的观念应该看得开，好色可以保身，可以乐天，可以忘忧，可以尽年。

十二、及时行乐

美人在每一个阶段都好看。到了半老，色渐淡，但情意更深远，约略梳妆，偏多雅韵。如醇酒、如霜后橘、如名将提兵，调度自如。

香肌半裸、轻挥纨扇、浴罢共眠、高楼窥月、阑珊午梦等，神仙羡慕之声。此时夜深枕畔细语，满床曙色，强要同眠。

花开花落，一转瞬耳，美女了解此意，故当及时行乐也。



# 女人味的三种现象

女友问我："男人心目中的女人味是什么？"

我回答："会发生三种现象。"

"哪三种？"她问。

"第一，"我说，"即刻令男人有性的冲动，马上想和她上床。"

"太直接了吧？"她说，"也太过简单，怎么只有性，没有别的？"

"你问的是男人的观点，男人就是那么直接，女人不懂。"我说。

"好。那么第二呢？"她又问。

"第二是令男人觉得其他女人都失色了，"我说，"一直想在她身边流连。得不得到她，不要紧。"

"好像能理解。"她说，"那么第三种现象呢？"

"第三，是虽然不肯离开她，但是又要离开她。有女人味的女人，令男人自惭形秽。"我说。

"好在我没有。"她拍拍胸口说。

我想说"我的目的，就是讲这句话"。但是没有开口。有女人味的很寂寞，多数因为寂寞而给男人追到手。

"气质呢？"她问，"什么叫气质？"

“和女人味一样，有女人味就有气质，发生的现象，也相同。”

“是不是可以培养出来的？”

“一半，一半。”我说，“天生一副懒洋洋的个性，也造成女人味，不是后来可以学习得到的。”

“那么什么是男人味？”她问。

“男人味发生的现象，只有一种。”我说。

“那是什么？”她追问。

“令女人暗恋一辈子，永远开不了口告诉他，就是男人味。”我拍拍胸口说，“好在我也没有。”



# 气质的产生，是学习的精神，是进取的心态

“你认识的女人中，哪一个最有气质？”

曾有两位记者小妹妹跑来做访问。我一时也答不出。

气质是一种抽象的存在，很难一眼看出。当然，有时会惊艳地感到走过的女人真有气质。但是，一坐下来和她们聊了几句，即刻收回刚才的感觉。她们谈的尽是什么名牌车辆、衣服，其他的一窍不通，外国演员、导演名字的发音都搞错了，还谈得上什么气质？

气质应该是培养出来的，许多所谓很有气质的女演员，起初入行的时候胖嘟嘟的，只是后来愈看愈美，愈看愈顺眼，跟着气质就来了。但屈指一算，她们在电影圈中至少也浸淫了七八年。

气质的产生，是学习的精神，是进取的心态，没有学问是不要紧的，但总要加上那么一点点的幽默感。

看书可以加速气质的产生。这个年代，并不要求四书五经，连《水浒传》《西游记》都可免了。金庸武侠、倪匡科幻、亦舒爱情，却非看不可。最后能看《红楼梦》，已是可喜可庆。

再丑的女人，都能拥有气质，当然多作怪的八婆不在此列。天下美女，若无气质，只能当一夜伴侣，唯不可多吃，多吃生厌。而且吃完即刻要溜走，不然，她们会杀生，用的是闷功，闷死你为止。

# 多读书，老得优雅，老得干净

香港女人有香港女人的好看、耐看。

通病当然是有的，南方女子的个子矮、鼻扁平，身材绝不丰满，又因为夏季太长，日照时间多，皮肤一般都没北方女子那么洁白。

但香港女人胜在会打扮，衣着的品位也甚高，就算不是名牌，颜色配搭得极佳，不相信你去中环走一圈，即刻和其他地方的女人分出高低。

外表还在其次，最重要的是自信，香港女人出来工作的比率较任何地方高出许多。女人赚到了钱，不靠男人养，自信心就涌了出来。

有了自信，香港女人相对上很少去整容，大街上也看不到铺天盖地的整容广告，没有韩国那么厉害。

韩国女子的条件比香港好得多，她们源自山东，有了美人的种，她们腰短腿长，皮肤细嫩，身材丰满，但她们拼命去整容，是缺乏自信心的问题。

香港女人绝对不会高喊男女平等的口号，像美国人那样，香港本身就不会重男轻女，你看所有高职都有女人担当就知道。

但是有自信了就看男人不起，这也是毛病，诸多挑剔之下就嫁不出去，不过单身就单身，当今是什么时代了，还说女人非嫁不可？

嫁不出去也可说是缘分未到，迟婚一点又如何，我有许多朋友的老婆都比他们大，但只要合得来就是，这是他们两个人的事，谁会嫌法国

总统的太太老了？

为结婚而结婚才是悲剧，已经快二十一世纪了，还在纠缠这个不合理的制度干什么？单身又快乐的女人才是真正有自信的女人，女人赚到了钱，就可以像从前的男人娶小老婆，小鲜肉需要她们去教养。

柔情是女人最大的武装，许多娶丑老婆的朋友，都是他们在最脆弱的时候娶的。当真正需要一个伴侣时，就不会去管别人说些什么。

外表再好看，也比不上气质，气质从哪里来？气质从读书来。古人说一日不读书，则语言无味；三日不读书，面目可憎，是有道理的。

能多读书，任何话题都搭得上嘴。书本不但让人知识丰富，还让人懂得什么叫谦卑，有了谦卑，人自然好看起来。

所谓的读书，不一定是四书五经。读书只代表了一种专注，一心一意地把一件事情做好，经过长时间的刻苦训练，也同样认识谦卑，卖豆腐也好，做菜也好，把厨艺弄得千变万化，也可以让人觉得可爱。

女人不断地学习，不断地找事情做，就不会显得老，皱纹并不是一种要遮掩的丑事，人只要老得优雅，只要老得干干净净，就好看、耐看的。

看世界前线的女人好了，欧洲央行行长克里斯蒂·拉加德（Christine Lagarde）满脸皱纹，一头全白的银发，身材虽然枯枯瘦瘦，还不是照样很耐看！

矮矮胖胖的德国总理安格拉·默克尔（Angela Dorothea Merkel）做了多年，也没被人赶下来，人怎么老也有个亲切的样子，没有人会耻笑！

在东方，韩国外交部部长康京和也没整过容，一头灰白短发配上枯瘦的身材，不卑不亢地和各国政要打交道，也绝对不需光顾整容医生。

这些站在国际舞台上的女人，有个共同点，都心术很正。一走邪路，样子即刻显得狰狞。

所以相由心生这句话是有道理的，女人的美丑，完全掌握在她们自己的手里，外表再好看，衣着再有品位，也改变不了她们内心的丑恶。

虚荣心是可以原谅的，香港女人要表现她们在人生的成功，就算买一两个名牌包包，这和男人一赚到钱就要买一只劳力士表戴，再下来买一辆奔驰车一样。

只要增加她们的自信，一切无可厚非，就连整容也是，工作上有需要，像表演行业，要整就去整吧，但绝对不能贪心，今天整这样明天整那样。整容会上瘾的，你没有看到那些什么明星，越整面孔越硬，嘴巴也越来越裂，再下去就变另一个小丑了。

好在一般香港女人都有自信心，她们一有时间便会去旅行，学习别人怎么做菜，学习别人怎么把这一生过得更加快乐。

希望她们不要变成美国女人，男士们优雅地替她们一开车门，就会被喝："我不会自己打开吗？"

希望香港女人一天美得比一天更好，希望她们保留着那颗善良的心，一直耐看下去。



# 人绝对可以貌相，有灵气的女人最值得爱

人活到老了，就学会看人。

看人是一种本事，是累积下来的经验，错不了的。

古人说：人不可貌相。我却说：人绝对可以貌相，我是一个绝对以貌取人的人。

相貌也不单是外表，是配合了眼神和谈吐，以及许多小动作而成。这一来，看人更加准确。

獐目鼠眼的人，好不到哪里去，和你谈话时偷偷瞄你一眼，心里不知打什么坏主意，这些人要避开，愈远愈好。

大老板身边有一群人，嬉皮笑脸地拍马屁，这些人的知识不会高到哪里去。虽然说要保得住饭碗，也不必做到这种地步，能当得上老板的人，还不都是聪明人？他们心中有数，对这群来讨好自己的，虽不讨厌，但是心中不信任，是必然的事。

说教式地把一件不愉快的事重复又重复，是生活刻板的人；做人消极的人，尽量少和他们交谈，要不然你的精力会被他们吸光。

年轻时不懂，遇到上述这些人就马上和他们对抗，给他们脸色看，誓不两立，结果是被他们害惨。现在学会对付，笑脸迎之，或当透明，望到他们背后的东西，但心中还是一百个看不起。

美丑不是一个很大的关键。

我遇到很多美女，和她们谈上一小时，即刻知道她们的妈妈喜欢些什么、用什么化妆品、爱驾什么车。她们的一生，好像都浓缩在这短短的一小时内，再聊下去，也没有什么话题。当然，在某些情形之下，你不需要很多话题。

丑人多作怪是不可以原谅的。几乎所有的三八、八婆都是这一个典型。和她们为伍，自己总会变成一个，一字曰八，总之，碰不得也。

愁眉深锁的女人，说什么也讨不到她们的欢心，不管多美，也极为危险，这些人多数有自杀倾向，最怕是有这个念头时，拉你一块走。

这种女人送给我，我也不要。现实生活上也会遇到的，像林黛和乐蒂等人，都是遗传基因使她们不快乐。

大笑姑婆很好，她们少了一条筋，忧愁一下子忘记，很可爱的。不过多数是二奶命，二奶又有什么不好？她们大笑一番，愉快地接受了。

爱吃东西的人，多数不是什么坏人。他们拼命追求美食，没有时间去害人，大笑姑婆兼馋嘴，是完美的结合，这种女人多多益善。

样子普通，但有一股灵气的女人，最值得爱。什么叫有灵气？看她们的眼睛就知道，你一说话，她们的口还没有张开之前，眼睛已动，眼睛告诉你她们赞不赞成。即使她们不同意你的看法，也不会和你争辩，因为，她们知道，世界上要有各种意见，才有趣。

我们以前选新人，二十世纪六七十年代中一部片就是上千个，有谁能当上女主角，全靠她们的一对眼睛，有的长得很美，但双眼呆滞，没有焦点，这种女人怎么教，都教不会演一个小角色。

自命不凡，高姿态出现的女强人最令人讨厌—她当身边的人都是白

痴，只有自己一个才是最精的。这种女人不管美丑，多数男人都不会去碰她们，从她们脸上可以看出荷尔蒙的失调。

“我还很年轻，要怎么样才学会看人？”小朋友常这么问我。

要学会看人，先学会看自己。

本人一定要保存一份天真。

像婴儿一样，瞪着眼睛看人，最直接了。

沉默最好，学习过程之中，牢牢记住就是，不要发表任何意见，否则即刻露出自己无知的马脚。

注视对方的眼睛，当他们避开你的视线时，毛病就看得出来了。

也不是绝对地不出声。将学到的和一位你信得过的长辈商讨，问他们自己的看法对与不对。长辈的说法你不一定赞同，可以追问，但不能反驳，否则人家嫌你烦，就不教你。

慢慢地，你就学会看人了，之中你一定会受到种种创伤，当成交学费，不必自怨自艾。

两边腮骨突出来的，所谓的反腮，是危险的人，把你吃光了骨头也不吐出来。以前我不相信，后来看得多，综合起来，发现比率上坏的实在占多。

说话时只见口中下面的一排牙齿，这种人也多数不可靠，台湾的陈水扁，就是一个例子。

一眼看下去像一个猪头，这种人不一定坏，但大有可能是愚蠢的、

怕事的、不负责任的。

从不见笑容，眼睛像兀鹰一样的，阴险得很，伊拉克的萨达姆、德国的希特勒，都是例子。

什么时候学会看人，年纪大了自然懂得。当你毕业时，照照镜子，看到一只老狐狸。

我就是一个例子。

# 什么都吃的女人，是个好女人

活了一把年纪，依经验的累积，学会了看相。中国的命运风水学说，不也都是依靠统计学而得来的吗？

面相也许看不准，但是吃相逃不过照妖镜的，从吃一顿饭，便能观察对方是怎么样的一种人。

吃西餐时不会用刀叉，大出洋相的，并非没有教养，不习惯而已。印度少女用手抓食物进口，也煞是好看，这是她们的风俗，我们把话题集中在吃中餐吧。

大伙一起吃饭，自己先夹鸡腿，是不应该的，父母那么教导，但是当今鸡肉已不值钱，整碟上桌，没人去碰它。但是不吃不要紧，如果拿筷子去拨弄一番，最后又不吃的人，好不到哪里去。

先吃最好的部分，现在只能用螃蟹来做例子，来一盘花蟹，大剌剌地先将蟹钳吃了，而不留给朋友享用，这种女子，多数是非常自私。

面前碟子夹了一大堆食物，而不去动的女人，是个贪心的女人，损人而不利己的女人。

畅怀大嚼，吃得满嘴是油的女子，属于豁达型的。她们很豪放，又来得个性感。

东不吃西不吃的，显然对自己的身体一点信心也没有。这种女人，诸多挑剔，绝非理想对象，避之大吉。

为了达到个人目的，同样不吃牛肉的，这表示她们做人没有信心，

唯有利用宗教之名迫神明和自己达到愿望，有点不太正常。

什么都吃，对没有试过的食物更感兴趣，一点也不怕肥腻的女人，是个好女人，绝对错不了。

# 女人偶尔的“疯”，是很可爱的

苏先生苏太太参加我们的旅行团多次。苏太太很有气质，笑眯眯的，贵妇人一个，苏先生双颊通红。吃饭时总自备威士忌，把它用一个小矿泉水瓶装着，方便携带，喝酒能像他一样喝到八十二岁，就发达了。

苏先生一看到有什么不合水平的服务，即刻提出意见，他的要求甚高，因为年轻时早见过世面。我一一接受，看我听话，他那瓶威士忌喝不完时，就打赏给我。我也到处替他找苏打水，从前威士忌兑苏打，日本人叫作High Ball，当今都只会兑水不卖苏打了。

早上吃自助餐，苏先生一屁股坐下，打开报纸，等苏太太拿两个碟子的食物回来，老人家才动手。我们看了好生羡慕，苏先生举高了头：“教导得好嘛。”

苏太太才不理会苏先生扮威风，照样笑眯眯的，其实她看人生看得最透，一切也没什么大不了。她还会自嘲，用端庄的书法写了《一个女人十段风味书》给我，照录如下：

一、十岁之前，风风趣趣。

二、二十岁之前，风姿绰约。

三、三十岁之前，风度可人。

四、四十岁之前，风华绝代。

五、五十岁之前，风情万种，

六、六十岁之前，风韵犹存。

七、七十岁之前，风湿骨痛。

八、八十岁左右，疯疯癫癫。

九、九十岁，风烛残年。

十、到了一百岁，风光大葬。

我看了笑得从椅子上跌地。十个“风”，除了“疯疯癫癫”的“疯”不用“风”字，倒认为女人不必等到八十岁，从小疯癫到老，才是女性竹林七贤，才是雌性寒山、拾得。女人无理取闹时十分难以忍受，偶尔的疯癫，很可爱的。

# 女人给男人的十八句心里话

谢丁君说他也要替女人说些公道话，别让男人误会。

一、问你：“我是不是胖了？”请你不必按照事实回答。我们只爱听一句话，那就是：“即使你胖得和气球一样，我也收货。”再恶心的谎言，我们都开心。

二、用完马桶，请将厕板放下。而且，请你瞄准一点。

三、头发的长短，是我们的自由，请你们不要长太多头皮，我们已经满足。

四、打电话给你，表示我们想你。

五、男人除了足球，能否想其他事。

六、有什么运动比逛商场好？

七、女人永远少一件衣服、少一双鞋子。这点你们也不懂，算什么男人？

八、穿什么衣服，是给你面子。

九、你不要面子，我们要。

十、当我们直说，别以为我们命令你。

十一、哭泣，对我们来说，有时是一种愤怒的表现。

十二、如果你们不喜欢翻旧账，就请别问我们和从前的朋友关系到

什么程度。

十三、我们也有性幻想。

十四、别以为整天看电视，就是陪我们。

十五、听到旧情人的消息，我们当然会想到他们的身体。还是和你在一起，是一种无奈，而且，我们想旧情人时，你们不会知道。

十六、其实女人比男人宽容得多，当男人骂女人“你怎么这么笨”时，大多数女人会当它是开玩笑；但当女人骂男人“你怎么这么笨”时，男人就受不了。而且这种话，你们绝对不会在三天之内忘记的。

十七、说有事，你们帮得了吗？

十八、请不要在追到手时就做一百八十度改变，这种行为谁都会有被骗的感觉。

# 男人不怕官，只怕管

“不怕官，只怕管。”男人说。

男人不怕官绝对有理由，因为只要他们按期交税，开车不要开得太快，做官的怎会来烦他们呢？

要管男人的不是官，是女人。

女人一没事做，就想到要管人，她们从小要管父亲：“爸爸，不要抽那么多烟！”

她们从小要管母亲：“妈妈，不要打那么多麻将！”

到了学校，她们向老师打小报告：“Madam（老师），伍志强又在偷看连环图！”

回到家里，她们要管弟弟：“爸爸妈妈说，要是你不好好读书，就不能出人头地。”

哥哥在看电视，女人走过来把它关掉。做人的哥哥，已经开始察觉到女人的讨厌。

但是，这个时候，女人本能地发挥情感的抗生素，她们会说：“你整天工作，那么辛苦，回到家就应该好好休息，这一切，都是为你好。”男人听了只好屈服。

在女人的一生中，只有一个很短暂的时期，会忘记管男人的天性，那就是她们初恋的时候。

这时，男人说的一切都是美好的，一切都是对的，她们含情脉脉地望着你，依偎在你的怀里："你说什么，就是什么。"

但是，送给男人的一个幻觉一刹那就过去，只要男人爱上她们，女人已经技痒："我看还是照妈妈的意思，把婚礼弄得隆重一点吧！"

从此，她们侵入男人的保护区，一大巴掌打到男婴的屁股上："叫你在地上小便！"

推醒熟睡的丈夫："喂！明天叫装修师傅来看看房子！那堵墙的颜色难看极了！"

连锁性的命令，通常包括："多穿一件衣服！"

"那件蓝色的西装比较好看！"

"不！我喜欢本田汽车！奥迪车有什么好？"

女人将管人的本能推到最高境界，直到有一天，她的好女儿接过棒来，向她们说："妈妈，不要打那么多麻将！"

现在才明白为什么有那么多男人喜欢头脑少了一条筋的女子。她们柔顺，她们笑嘻嘻地不发表意见，她们只会整天吃喝玩乐罢了。

有时，你看到英俊高大的男人，身边有一个很平凡的女伴。不为什么，因为她们不会管男人，道理就那么简单。

# 女人最大的毛病，就是喜欢替别人安排一切

女人还有一个最大的毛病，那就是喜欢替别人安排一切。

小时候，她们很自然地学会替弟妹安排起居，穿什么衣服，读什么书，几时起身睡觉。眼睛能见到的事，或者预测会发生的事，她们都一一安排。

大了，这个习惯改不了，便一定要操纵她们丈夫的命运，这是她们认为最伟大的责任。

“吃那么多煎蛋，小心胆固醇！”

她们把女佣做的早餐收起来，给你一碗麦片。

“中午回家吃饭。”她们决定，其实心中是怕丈夫找午妻。

“晚上不要那么多应酬！”丈夫乖乖地吃完晚饭后看电视。

“明天一早就要起身，别那么迟睡！”她们把电视机关掉，穿着廉价的透明睡衣。

到了第二天，她们再把麦片换成淡而无味的白粥。这一个环，没完没了地锁着她们的丈夫，永远地安排着一切，在男人来看，安排已经是变成不能忍受的管束，但女人不会了解。

女人还连公事也替丈夫处理：“你向老板提出加薪嘛。”

“我说不出口。”男人嗫嚅地。

“你这么向他说，你说……”女人喋喋不休。

从此，女人一开口，就是：“你这么向他说，你说……”

女人以为男人已经没有脑袋存在，一切都要她教导：“你这么向他说，你说……”

丈夫还是忍着，脑中幻想怎么把这个婆娘扼毙，但还要装出全神贯注的，久而久之，生了个瘤，卖咸鸭蛋去。这些男人，一向比老婆早死，因为这是唯一的解脱。

女人悲哀，不是因为丈夫死了，是她们再也没有可以安排的东西，她们的子女早已忍不住离去，孤单的她，可怜得很。她们很希望家族来探亲，晚上祈祷：“上帝，叫他们早点来看我吧！你这么向他说，你说……”

# 懒女人只有嘴比别人勤奋

“‘懒’字怎么写？”女人问。

我下笔：嬾。

“我记起来了，”女人边看边皱眉头，“不过不是从心字旁吗？你怎么写成女字边了？你这个人，太喜欢开女人玩笑了，讨厌。”

请查古字典吧，“懒”字最初的确是从女的，聪明的造字者，老早已经知道女人生性是懒的。

女人懒起来，的确是天下恐怖事：不爱洗头，不勤修甲，连洗澡也免了。所以男人只有发明香水让她们用。

在家里住的时候，有母亲和菲律宾家政助理代她们整理一下，女人一独居，所有毛病完全暴露出来。

看女人，由她们的家开始。

一进门口，摆了数十双鞋子。她们出去的时候转个身来穿，因为她们脱鞋之后绝对不会把鞋子向外摆。

那几十双鞋，从来不擦，轮流着穿，选一对外表还干净的，衬不衬衣服的颜色，已不重要。

最后，看见所有鞋子都蒙上了一层灰，只有先穿左脚，用右脚的裤子揩一揩左边的鞋之后，脱了，依样画葫芦地穿了右边的鞋子，用左脚的袜子揩一揩右边的鞋子，才轻轻松松地吹着口哨走出去。

大厅的沙发上挂着她们的胸罩。

还有许多意想不到的东西：加菲猫（这么大了还玩？）、“老人”牌剃刀（用来刮腿毛的？）、印着标志的日本凉衣夕方（什么酒店的顺手牵羊？）、一卷打开了的无印良品厕纸（代替Klneex面纸？）、烟斗（哪个男人留下的？）、几册《中华英雄》（原来喜欢暴力？）。唉，还有一根已经坏了的长形按摩器（是打……）。

“坐呀，坐呀！”女人截断了我的思潮。

怎么坐，简直没有地方坐！用脚踢开地上的巧克力包装纸，再学游泳健将双手一拨，才能坐下。

“我先冲个凉，你自己到厨房去找点东西喝。”女人说完躲入卧室。

洗濯盆中已堆满了油腻的碗碟，水喉（水龙头）没关紧，一滴一滴地淌。

打开雪柜，哪里有什么东西喝？除了半片吃不完的意大利薄饼，就是一盒由老正兴打包回来的锅贴，已经比石头还硬。

剩下来的有大量大瓶小瓶的东西，却不能吃，是用一次就摆下的化妆品。

其后只有看中架子上半瓶煮菜用的花雕，闻一闻，尚未有异味，一口干了。

女人由卧室中出来，一看四周，笑道：“从前一听到男朋友来坐，即刻得整理老半天，还买了一个大箱子，准备将所有的东西塞进去，搬来这里的时候才把那个箱子丢掉。”

“那你听到我来为什么不整理？”心里不服，举手抗议。

“结果还不是照样看也不看即刻上床？”女人吼吼地笑道，“而且，现在公司里管几十个人，那么忙，哪里有空做家务？”

“请菲律宾家政助理呀！”我说。

“试过啦，她比我还懒。”她又笑了，“问这么多干什么？来！”

做这件事，她一反常态地敏捷和勤快。

走入闺房，哎呀呀，在地上发现了叹为观止的奇怪现象。

地毯上是两团两团相连着的东西，原来是她的裤子，脱了下来就是原封不动地摆着，出门的时候双脚一伸，拉了上来便能穿上。亏她想得出来。

当然不是天下乌鸦一般黑。女人不懒的话，便是打理得一尘不染，你吸一口烟，她换一次烟灰碟，弄得我们也神经质来。最后周公之礼前，也要用酒精帮你消毒一下才进行。

不过懒惰是有条件的。懒惰的丑陋八婆，不能饶恕。只有美女才有资格懒惰。

认识一些永远不够睡的美人，她们觉得太热才肯起来，身上带了汗珠，用略为浮肿的嘴唇说：“请你替我拿条湿毛巾来好吗？”

接着她们把头发往后一拨，用左手抓住，右手轻轻地擦一擦粉颈，揩一揩雪白的胳肢窝。

“看些什么？”她们媚笑，“有什么好看？”

刚刚记得把口合起来时，她们把头躺在你的大腿上，打了个哈欠：“嗳，我只希望做完了爱睡觉，睡觉完了做爱，做爱完了睡觉……”

我没有反对的理由。

一般，丑妇也好，美女也好，懒惰的女人身上总有一个部位，不断地动着。

你猜到了，就是她们的那张嘴。

“你说‘懒’的古字原来是从‘女’，但是为什么后来又改成‘心’字旁的呢？”女人问。

我也懒洋洋地回道：“因为老婆喋喋不休地抗议，造字者决定改为从‘心’，因为他已经心灰意懒。”

# 从可爱的少女，变成杀梦的人

“你在哪里？”根据一项调查，夫妇对白之中，老婆问丈夫最多的，是这句话。

恋爱之中，男人的回答是：“我希望在你身边。”但是专家指出，一对夫妇的热恋，有个三四年，已很幸福。家用的压迫、子女的负担之下，爱情渐淡，“你在哪里？”变成了管束，令男人喘不过气来。

没趣的男人，很快地衰老；一个不大的孩子，才是好男人，女人永远不明白这一点。

大人也需要玩具：从汽车、音响的奢侈，到养鱼、种花的淳朴，都令他们着迷。二奶也是玩具之一。

女人马上说：“算了，节省一点，供多一层楼才去玩那些无聊的东西！”

烛光晚餐，老婆最先反对叫那瓶较好的红酒，尽点些锯不开的牛排、猪排。

走过山顶那家极有品位的咖啡室时，老婆拉男人走进百佳、惠康，大喊：“厕纸又涨价了。”

女人的毛病是从一个可爱的少女，一秒一分，一刻一时，一天一年地，变成一个杀梦的人。

不过，她们有一千零一个理由为她们的行为做出辩护：“你以为养这个家是那么容易的吗？”

她们忽视男人的血汗，一切都是由她们“养”出来的。

好，你养我也养，你养家吧，我养二奶，男人咭咭地笑了。

在儿童心理学中，小孩子最讨厌的事就是被人家管、管、管、管，我们都是在被管之中长大的，每一个大人的身体中有一个小孩，喊着“我要出来，我要出来！”这个小孩一被扼杀，人生的原动力即刻停止。

和蝎子要蜇死对方一样，女人必须统治，这才对她们的人生产生意义。

君不见任何的家庭，权力最大的是祖母，不然就是母亲，哪里轮到男人说话的？

女人克服对方不在一朝一夕，她们是无时无刻地，逐渐地侵蚀过来，她们长期坚持的功夫，令人惊叹政党团体也要向她们学习。

男人在精疲力竭之下，已经觉得反抗是多余的，他们很快地学会投降，是最不花气力的。

本来跪了下来，可以相安无事，但是女人的天性是赶尽杀绝：“穿这件吧，这件好看。”“头发那么长，剪了吧。”“快把那双破鞋丢掉。什么？新鞋不舒服，多穿几次就舒服了，买对新的！”

到男人一点呼吸的空间都没有的时候，女人又要哭：“这是关心你呀！一切，都是为你，你反而要说我管你，真是好心没好报！”

有时一天来几次电话，到你的办公室，到你的健身院，到你吃饭的餐厅。现在有了手提电话，更是要命，她们说：“你在哪里？”

早已经告诉她们我在办公室，我在健身院，我在餐厅，但是女人还是要问：“你在哪里？”

“哎呀！问你在哪里，有罪吗？”女人又哭了。

你在哪里？就是要管你在哪里，就是要查问你的行踪，就是要管你的行为，但是女人永不承认，她们又说：“我关心你呀！”

好了，这时候男人的狩猎本能爆发，在又听到“你在哪里”的时候，像大力水手吃到了菠菜，偷情的本领越来越大，没有任何一个女人可以抓得住。

在短短的一两个小时午餐时间先来一下，晨运和溜达再来一下。男人的感觉越磨越尖，说谎的本领已到不眨眼的程度。

“你在哪里？”“我在开会。”“你在哪里？”“我在加班。”“你在哪里？”“我在餐厅谈生意。”

“怎么这么忙？”女人大喊。

男人心安理得地回答：“多赚一点嘛，中西合璧情人节时，替你买个戒指，为你好嘛。”

中西情人节，要十九年才一次。女人还听不出来，感动得很。对她们一好，女人开始担心了。老话说，当丈夫对你特别好的时候，是你该担心的时候。

男人做过之后心有内疚，当然对老婆越来越好，终归，男人是顾家的，家中这位老婆到底是恋爱后的产品，聪明的男人不至于为二奶弄到家破人亡。而聪明的女人，学会放丈夫一马，大家除了做夫妇，也可以

做朋友。婚姻最圆满时，也是大家作为老伴时。

在女人不明白这一点之前，她们还是要问“你在哪里？”有些男人干脆回答：“我在二奶这里！”但是撕破脸，到底是下下招，是不值得这么做的。

最高境界，无比的绝招，是男人做事时，拿起电话，问老婆说：“你在哪里？”

# 什么叫性感，什么叫色情

“我要性感，不要色情。”说完，女明星双臂左右地把那本来平坦的胸部，往中央一挤，露出一条乳沟。

唉，什么叫性感，什么叫色情呢？

如果这个女明星在古时候那么一挤，她的父母亲人朋友还不是照样地吓得晕倒吗？

女明星一面说她们不要拍三级片，一面为副刊、杂志拍一些暴露肉体的照片，为什么呢？理由很简单，现代的年头，穿得太密实，有人叫你去拍封面才怪！

什么才是可以接受的呢？女明星的脑子中，只要不露出那最重要的三点，其他的你拍一个饱好了。三点，变成了戒条，但是，保留这三点，你就是“圣女贞德”吗？还不是和袒胸露背一样？吃斋菜的时候，把食物弄成素鸡素鹅素叉烧，在精神上，大家已经在吃肉了。

问题在于社会进步不进步，问题在于人类的知识高与不高，问题在于思想落后与不落后。

手淫已经不再是一滴精一滴血的年代，你既然能够接受这个事实，那么，你的思想已经比六十年代的女人开放。你挤出乳沟，不觉下流，已有救药。

观众不能像欧美和日本一样，看到所有的大明星都脱得精光，那是因为你我很不幸地生在一个思想比非洲还落后的香港。

# 懒，不求上进

看从前的照片，各个八婆都有点可爱的影子，至少浓厚的青春尚存，不然怎么找到现在的老公？

从什么时候开始，无邪的少女变成饶舌的八婆呢？绝对不是一朝一夕，那是秒分时日月年渐进式的累积。

最初，说人家的坏话以为是保护丈夫和女儿，其实是自己好吃懒做，无所事事，有什么好过闲言闲语？

丈夫在赚钱之余，接触的人多了，在商场中也能进步，但八婆停留在一个阶段中，因为她们接触的，只是发型师和美容院中乱摆的八卦周刊，俗不可耐的丑闻，八婆们当成第一手资料，津津乐道。

先生们事业上的成功，八婆们都以为是自己一手造成的。当然，烦不胜烦的老公，唯唯诺诺，因为，他们已经疲倦，不想再花时间反驳，投降是最好的选择。

当今的儿女又是老人精，绝对会看脸色做人，对老母的无理要求，也学会了像老爸一样唯唯诺诺。

丈夫用的手下，看到老板已经不反抗了，还能吭声？也参加了唯唯诺诺的队伍。发型师更是唯唯诺诺的领导人。

这时，八婆成了，简直是呼风唤雨，面目更是可憎。

久而久之，老公有了另外一个女人，是必然的事。

八婆哭了。唯一的解脱，是变成神棍，跟随大师做善事，念经吃斋，还是悟不出道理。最简单的答案，是自己懒，不求上进。

说八婆坏话，一定要说有例外，所以八婆读了你的文章，都以为自己是例外，不然她们骂起人家，还来得个勤快。

# 活得偏执，怎么会活得快乐

在中环遇到一位女友，从前面容和身材都是一流，现在面黄肌瘦。

“被男朋友搞成这个样子？”我问。

“胡说。”她笑了。

“被女朋友搞成这个样子？”我又问。

“你在乱讲些什么？”她笑得更厉害，还是可爱。

“我见过一个女强人，她的女朋友就被她弄得像你这个样子。”我说。

“我没那种兴趣。”她说。

还有救。我说：“一起去吃饭吧，附近有家海鲜餐厅，鱼蒸得好。”

“不，我已经不去餐厅吃东西了。”她说，“全是味精，真恐怖。”

“这一家人我熟，可以叫他们不放味精。”

“不过，”她说，“我已经连鱼也不吃了。”

“什么？鱼那么好的东西，你不吃？”

她点头：“现在整个海洋都被污染了，珊瑚礁中的鱼有雪茄毒。附近海里面的鱼，都被我们香港人吃完，要从马来西亚和菲律宾进口，空运来的时候怕它们死掉，加了药喂，这种海鲜怎么吃得进去？”

“好吧。”我说，“我们不如到西餐厅去吃牛扒。”

她又笑了：“有疯牛症呀！你还敢吃？”

“我想去的那一家，是用玉米养的，吃普通饲料的牛才有毛病，饲料里面有牛的骨头，牛吃牛骨，怎么会不弄出一个疯牛症来报仇？”

“猪呢？”

“有哮喘药和口蹄疫。”

“羊呢？”

“膻。就算是干净，我也不吃红肉，太不健康了。”

我双眼望天：“那么去吃肯德基炸鸡吧！”

“油炸的东西，胆固醇最多了。”她说。

“豆腐呢？”我问，“吃蒸豆腐，总不会有事吧。”

“你真是不懂得吃。”她说，“豆腐最坏了，豆类制品中含的尿酸最多。”

“炒鸡蛋总可以吧？”

“现在的鸡，都是农场养的。”她说。

“这我知道。”

“普通的鸡，本来一天生一个蛋的。在农场生的蛋，为了要让鸡生得更多，把一天分成两个白天和两个晚上，六小时一班，骗鸡多生一

个，鸡被关在黑暗的农场里面，任人类摆布。现在还过分得要三小时一昼夜，叫它们生四个呢。蛋壳愈生愈薄，愈薄愈容易生细菌。你去吃鸡蛋吧，我才不吃。”她一口气说完。

真拿她没办法。意气用事，非想到一样她可以吃的东西不可。

“有家新派餐厅，专门做女士用的中餐，吃的尽是些蒸熟的鸡胸肉，你如果不吃鸡，可叫他们做完全是生菜的沙拉。”虽然对这种健康餐一点兴趣也没有，为了她，我肯牺牲。

她又笑得花枝乱颤：“生菜上面有多少农药你知不知道？”

“他们那一家用的是有机蔬菜。”我抗议。

“有机无机，都是餐厅自己说的，你怎么证实他们用的是有机蔬菜呢？”她反问。

“你的疑心病那么重，又嫌这个又嫌那个，那么你说好了，你有什么东西可以吃的？”我赌气说。

“水呀，喝矿泉水没有问题。”她回答。

“最近报上的消息，说喝水喝太多，也会虚脱而死的。”我说，“而且，水里面有矿物质，沉淀起来，会变成胆结石的。”

“生果呀，”她说，“又可以减肥。”

“生果上面也有杀虫剂呀！”我说，“苏加诺的老婆黛薇夫人也说过，生果有糖分，吃了照肥。”

她已不作声。

“跟我去吃一碗猪油捞饭吧！”我引诱。

想起小时候那碗热腾腾、香喷喷的白饭，她开始有点动心了。

“你这又不吃，那又不吃，担心这个，又担心那个，迟早担心出病来。”我说，“精神上有病，肉体上就有病，我不是叫你每一天都吃猪油捞饭，但是偶尔吃一碗，没关系的。”

她想了又想，最后还是说：“不了，谢谢你的好意，我回家去吃好了。”

“你回去吃些什么？有什么你还能吃的？”我问。

“胡萝卜，”她回答，“这是我唯一觉得能吃的东西。它长在地下，不受污染，用榨汁机打成汁。我喝胡萝卜汁，已够营养。”

怪不得她面黄肌瘦了。胡萝卜有色素，吃得多了就会呈现在皮肤上，这是医生说的，医学界证实过，不是说出来吓人。

“再见。”她说完转身，向人群中走去。

望着她的背影，我知道她总有一天会完全消失。

# 名门闺秀也难免头脑糊涂

“喂！”玛丽说，“出来喝茶。”

玛丽又是一个没有事不找人的女人。

“可不可以等的？”我问。

“不可以。”她斩钉截铁。

到文华酒店的咖啡厅，玛丽已经坐在那里，我笑了出来。

“连你也笑我，那么我让恺撒死去吧。”玛丽引用莎士比亚的句子，她有钱有学问，文学根底很深，人又能干又美丽，是当今难找的。

“我笑的是你没有急事的话，永远迟到。”我说。

“唉！”玛丽叹了一口气。

“到底是怎么一回事？”我问。皇帝不急，急死太监，“是不是又被男朋友抛弃了？”

“你这个‘又’字用得不是很好。”她抗议，“听起来好像我不断地被男人抛弃。”

“那最近有没有拍拖？”我也不解释，继续问道。

“你是指我嫁不出去？”她敏感地反应。

“不是这个意思。”我说，“女人有急事，一定和男人有关。”

“我已经很多年没有固定的男朋友了。”她垂头丧气。

“不可能吧，像你这么漂亮的一个女孩子。”我说。

高帽一戴，她又神采飞扬：“随便要的话，大把。”

“那又有什么问题呢？”我说。

玛丽又长叹一声：“我发现身边的男人，要是人不错的话，都丑得要命。”

“那么找个英俊的，总找得到吧？”

“英俊男人，多数不是好人。”她说。

“找个又英俊又好的呀！”

“那一定是基佬了。”她说。

“找个样子过得去，但是人很好的呢？”我说。

“这种男人多数没有钱呀！”

“找个不是太英俊，人又很好，又有钱的呢？”

“他们会以为我要的是他们的钱。”玛丽说。

“那么将就一点，找个没有钱的英俊男人吧！”我说。

“我会以为他们要的是我的钱呀！”玛丽叫了出来。

“有没有那种不是太好，但样子英俊，又有一点点钱的呢？”

“他们会认为我不够漂亮呀！”

“认为你漂亮，人又好，又有一点钱的呢？”我问。

玛丽说：“他们都不够胆来追求我。”

“你可以采取主动呀！”我说。

玛丽摇头：“他们又以为我太犯贱了！你说说看，我要去哪里才能找到男人来拍拖？”

唉！这次轮到我叹了一口气：“你的毛病出在一拍拖就想嫁人。潇洒一点，拍拍散拖算了。”

“就是拍散拖拍出毛病来了！”玛丽开始流泪。

“怎么一回事？”我递给她一张纸巾，“慢慢说。”

“我患了艾滋病！”她大哭不停，周围的人都转头来看我，心中一定在想你这个男人太坏了！

“艾滋病？”我震惊，“这不是闹着玩的，你和对方上床的时候怎么不要求他戴套子？”

“我的性经验不是很多，我一生接触过的男人，不到三个。”

玛丽愈哭愈厉害。

“这和性经验多不多没有关系。艾滋病会死人的呀，你怎么笨到连这—点也不懂？到底是怎么发生的，你从头说来听听。”

八卦，不是女人的专利。

“我在派对中遇到一个男的，本来也不是那么看上眼的，但是他老是缠着我。你不要以为我们女人讨厌男人来缠住我们。我们怕的，是没有男人有勇气来缠。结果跟他到酒吧又喝了几杯，有点醉，要他送我回家，他的车子一驾就驾进九龙塘酒店。”

“糟糕！”我叫了出来，“你怎么那么意志薄弱？”

“你们男人可以用生殖器来思考，我们女人就不行吗？”玛丽反问。

说得还有一点道理，以后和女人上床，更得小心了。就算什么名门闺秀，糊涂起来也不可收拾，不做好安全措施，任何女人碰了都会闯祸。

“这是什么时候发生的事？”我问。

“四五天前。”玛丽说。

我大笑。

“你还笑得出？你的同情心到哪里去了？”玛丽骂道。

“艾滋病不会一下子爆发的，你怎么连这点常识都没有？看情形你只是患了淋病，找个医生，打一针盘尼西林，就没事了。”

我扮专家地劝告。

“你说我去看医生之前，找我讨厌的人，一个个和他们睡觉，好不好？”玛丽又调皮了起来。

听了有点毛骨悚然。

“说笑的。”她说，“不然第一个就找你。”

走出文华，看玛丽在人群中消失。

# 好女人永远往好的方面去想，少一条筋

和一群旧同事聚会，各个都儿女成队，有些还当了祖父祖母。

“妈，我要买和叔叔同样的那套西装。”儿子请求。

“不行，”妈妈拒绝，“你们年轻人，不可以穿得那么老成。”

“儿子要，你就买给他吧！”在一边的老爸看得不忍心，代儿子请求。

“什么时候轮到你发表意见了？”老母大喝。

做爸爸的即刻变成缩头乌龟。

看这个妈妈，嘴唇极薄，双眼露出凶光，腰线发胀，一身名牌，侮辱了设计家。

何时开始，变成这个样子？我认识她时她刚从学校出来做事，小鸟依人，嘴唇厚得性感，永远甜甜地微笑。穿着普通牛仔裤，身段引诱着周围男士，露出的小蛮腰，令人恨不得一把抓住。

拍拖的日子里，她对这个男人千依百顺，偶尔他忘记了她的生日，在办公室中投进我怀里，哭得伤心，只有代那男人请她吃烛光晚餐。

丰子恺先生说得对，人的变化，是一秒秒地逐渐进行，身边的人每天看，不觉察。久不见之，则吓得一大跳。

什么情形之下造成这种不可爱的性格呢？我想一切是由女人的天性开始。

原始的母性社会中，女人已经不断地主使男人的命运。再进化，也改变不了，就像蝎子一定要叮死人一样，不管男人对她们多好。

精力是一点一滴凝成的。女人的忍耐力特强，她们不停斗争，不放过一分一秒，所受的委屈，变成最大的武器。男人一同情，她们就打蛇随棍上算计得到赔偿，做的分外要求，男人也答应了。

唠唠叨叨地死缠烂打也是她们的刀剑，在男人筋疲力尽时，她们养足精神，向你疲劳轰炸，到最后，男人总得投降，不是怕，是烦。

儿女是囊中物，成为女人的管治区，不听话就不好受。渐渐地，儿女只有等到思春期，才爆发出一场不可收拾的叛逆。在这之前，只是小奴隶。

好了，女人已经统治了她们的小小王国，非向外扩充不可，儿女的同学，看不顺眼的即刻下令绝交。丈夫的亲戚朋友，对她们略有不敬，就是死敌，一个个消灭。

消灭方法只有一个，就是不停地说对方的坏话，这个人的衣服多无品位，这个人对他的太太不好，我怎么知道，是他太太亲口对我说的呀，这个人……

今天听一回，明天听两次，久而久之，唉，这个老友，也的确不长进，对我也没有我对他好。我太太说得一点都不错：你请客时，有没有看过他争着付钱？男人是单纯的，很容易中毒。

孤立是最好的办法。丈夫和儿女没有了外间接触，当然要靠剩下的我，女人这么计划。

打起仗来，女人的兵法比孙子还要厉害，到最后，她们以为已经统

治了天下。

如果这个时候你遇到她们，只有以笑脸对之，但你一转身，她们在床上问丈夫，这个人有什么目的？

千万别得罪这个时候的上司太太，她们的想象力足以毁灭你的前途，最后防守线只有一条，那就是尽量避开。

但是避开也要避得很有技巧，不然一被察觉，便引起她们来分析你是敌是友的兴趣。友情，在她们的字典中已不存在。

她们会叫丈夫再请你到家里吃饭，或者组织外游让你参加，也许会吩咐一点有关她们的事给你去做。你的一举一动被放在显微镜中，行差踏错即判死刑。遇到这种情形，避也避不了，只有怨八字和她们相冲，快点转工换职吧。

这一类的女人有一个敌人，她们的女儿见惯母亲的行为，必受影响，到最后由她们来欺负老娘。不过最致命的还是她们自己，她们寂寞。

在我的一生，碰到这类女人颇多，战役重复又重复，又悟出了一套对付她们的兵法来。

以其人之道，还治其人之身，是最完美的报复。别以为男人不会造谣，说起女人的坏话，能力不差，滔滔不绝的毁谤，发表在文字上，又能生财，何乐不为？

“难道每一个女人都一样的吗？”女友问，“那我应该警惕警惕，老了之后才不会像巫婆。”

“当然有例外的。”我说，“你就是例外。”

骂女人的文章，有一条黄金规律，那就是一定要说有例外。女人听了，都以为自己是例外，不然会群起来围剿你，可不是闹着玩的。

好女人、好太太、好母亲，还是有的。这是上帝赐给的，让她们少了一条筋，这些女人永远往好的方面去想，也很容易满足，一直嘻嘻哈哈，她们已经不是女人，变成男人，没有了尾巴中的毒素。

丑人多作怪，死八婆个性的女人还是不少，她们非常可怕，像台湾地区的吕秀莲就是一个典型的例子。但是最最可怕的，并不是女人，而是像女人的男人，说起话来只见下边牙齿的居多，像台湾地区的陈水扁，也是一个典型的例子。

骂女人的另一条黄金规律，就是先骂男人。

# 女人越强势，对家庭毁灭性越大

“出来喝杯咖啡，我有话向你说。”珍妮来电话，我知道有重要的事发生在她身上，要是没有的话，她从来不会找我。看在老朋友的份上，我赴约。

遥望着维多利亚海港，景色迷人，等了快一小时，珍妮来到，依然是那么好看，已经是这个年纪的人了。

“国梁不要我了，我们在办离婚手续。”她一坐下来，劈头来这种话。

听了有点愕然，他们是理想夫妇，怎会闹到这地步？

“你知道我们是青梅竹马的，他是我生命中第一个男人，我也从来没有碰过其他的。”她说。

和我纠缠的那段日子呢？那么我不算是一个男人吗？

“十六岁就给了他，三十年了，换来的是这么一个结局，你说我应该怎么办？”

面对事实，重新来过，只有这种选择呀，我心想。

“好在我们那两个孩子都大了，才不影响到他们，阿尊你抱过的，我从他小的时候就决定要他当医生，果然做了一个很成功的兽医，不过他人在美国，不肯回来。阿祖我一直要他当律师，现在他也走进这一行。”

我听说他小儿子做不成律师，现在在一家律师楼出出入入，向还没有决定要不要打官司的人出主意，所谓的“师爷”就是这种人物。

两个儿子从小就受母亲完全的控制，穿什么衣服，请什么人来补习，这个女朋友不好，等等，只有母亲的声音，从儿子口中听到的只是“是是是”。

正想问她丈夫是和怎样的女人搞上时，她已经先开口：“我怎么看也看不出她有什么好？样子又不漂亮，瘦得像一根竹竿，大学也没念过，这种女人，满街都是。”

是呀！照她所说，国梁不会爱上这种女人才对。

“三十年了，没功劳也有苦劳的呀！”这句话是家庭主妇常用的，我不知道听过多少次。

珍妮的丈夫梁国梁，是一个会计师，绝对不是花花公子型的男人。但这种男人最危险，遇到了一个新的，就完蛋了。所谓的“临老入花丛”。

“移民到加拿大去，也不是我的错呀！”她继续说，“不是我第一个人这么想，把房子卖掉，去那边买间大的，谁知道那边的房地产一直起不来呢？不过话说回来，就算留住，现在也跌得不像样，哈，早知？哪有早知的？广东人说，有早知，没乞儿。”

这一点我是同意的。

“那个女人也是我介绍到他公司去做的，看她人品不错，才决定请她。公司的事，大大小小，还不是我一手打理？国梁人什么都好，什么都迁就别人，到最后吃亏的是他，不替他安排的话，公司早就倒了。真

想不到那女人会变成狐狸精。”愈讲愈激动，珍妮开始哭了，“三十年了，没功劳也有苦劳的呀！”

到底是怎样的一个女人？我真想看看。珍妮好像猜到我在想什么：“记得戚华义吗？她就是戚华义的女儿。小戚的老婆还有三分姿色，长得像妈妈就好彩，但是样子和她爸爸是一个饼模倒出来的。”

我当然记得戚华义了，当年也追求过珍妮的，样子像《一百零一次求婚》的男主角，我们一班朋友都说是绝对不可能的事。

戚华义后来和一个平庸的女人结了婚，只生了一个女儿，我也见过，像珍妮所说，瘦得像一根电灯柱，而且还驼背，梳了两个老太婆髻子，绑着花布。如果你记得大力水手的女朋友“橄榄油”是怎么一个样子的话，就知道她是怎么一个样子。不，这么说也侮辱了“橄榄油”，这个女人笑起来看到两排牙箍，像《007》片集中的钢牙多一点。

“国梁太不争气，到了加拿大，在会计楼找不到工作，有个朋友请他去餐厅当经理，薪水不错。但是他死都不肯，一定要跑回香港。租了一个小办公室，只请了两三个职员。戚华义那个女儿要是长得像陈水扁那个翻译我没有话说，像克林顿要的那个肥温我也能够理解。哈，三十年了，没有功劳也有苦劳呀！”她重复又重复，一口气把话说完，我才发现自从坐了下来，自己还没有开过口。

我朝着洗手间的方向，走开。

就是那么巧，站在我身边的不是梁国梁是谁？

“喂！你太太也在外面喝咖啡。”我说。

国梁把手指放在唇上嘘了一声：“千万别告诉她我也在这里。”

“你怎么会和戚华义的女儿搞上了？”我问。

“哪里有这一回事？都是她疑神疑鬼。”

“又怎么弄到要离婚呢？”

“我忍受不了她。”

“三十年了，不忍也忍了吧？”

“就是最后这一件事忍不了。”

“什么事？”

“我要求她，在我回家的时候不要骂菲律宾家政助理，我没有什么其他要求，只有这一样。我不在的时候，她要骂让她骂个够，只要我在的时候不骂就行。”

“她照骂？”

梁国梁点头：“你明白我说的？”

“我明白。”我说。

# 总是说得意，其实是无礼

和香港女人交往，你会发现她们用的词汇少得可怜。

像吃到什么好东西，她们从来不赞好吃，只说一声“得意”。一切事物，任何场合，都以“得意”二字表达。

这个发型好不好看？得意。那种花美不美？得意。这孩子聪不聪明？得意。喜不喜欢那种须后水的味道？得意。

凡事不赞同，就大喊“黐线”了。

玩多一个钟才回家吧？黐线！明天七点吃早餐？黐线！要不要抽一口烟试试？黐线！送一百朵玫瑰给你？黐线！

有什么新主意，向她们说了，香港女人就会用“好贱”来做结论。

不如一块儿去玩过山车吧？好贱。那家伙服务态度不好，不必给小费吧？好贱。多吃点雪糕不会胖的？好贱。

有时“黐线”和“好贱”也有交换来用。一起脱光衣服去浸温泉吧？这时本来可以“好贱”来表现，但她们瞪了你一眼：“黐线！”

黐线与好贱，在同学、同事和朋友之间运用，什么话都可以说，但对长辈们也“黐线”来，“好贱”去，套用她们的话，就是不很“得意”了。

不但词汇少，一个“请”字也不肯用。打电话找朋友，办公室里的女人总是说“等等”二字。友人说：教她们一辈子，还是“等等”，当今工作难找，是炒鱿鱼年代了。

要香港女子说一句“早安”，也不容易，这次旅行团那几个年轻的，早上从来不打一声招呼，还是上了年纪的有礼貌。

香港男人多过女人。女人自恃青春，礼教和用词不必管它，以为一定嫁得出去。久而久之，成了老姑婆，还是“黐线”和“好贱”，更没资格当上“得意”了。

当然，也有例外，你就是例外。

# 尊重别人，别人才会尊重你

打电话到办公室找朋友，女秘书听的。

“请问王先生在吗？”我知道她会问我是谁，先报上姓名。

“等等！”她命令式地说道。

心想，说一声“请等一下”会死人吗？为什么连这一点点的基本礼貌都没有？

近年来的新人类，已达到不能接近的地步。我对青年人，当他们是同辈，绝对没有倚老卖老的态度，因为我也年轻过。

但是，我们年轻的时候，是懂得礼貌的。

办公室中，职员倒茶敬客，已是香港女人从来不屑做的事。这也不要紧。一早到公司，绷着面孔，苦口苦脸的，好像人家欠她几千万，别说是向人说一声“早”。

到底香港女人变成了怎样一个怪物？大概在人口比例上，男人多，女人少，所以一个个都摆出一副“不要嫁给你”的嘴脸。

哈哈，有报应的。香港男人去娶内地女子和日本婆，让香港女人一个个变成“老处女”。

“谢谢”更是她们说不出口的一句话。所有恩惠全由她们施舍出来。女人从来没有得过一个好处，别人从来没有帮过她们一次忙。一切都是人家欠她们的。

"对不起"更是禁忌，自己从没做过错事，道什么歉？

说回听电话，别的同事桌上电话响，那是她们家里的事，代她们听什么？铃铃铃，宁愿被吵死，也不管。

完全反映出这些女人的教养。

尊重别人，别人才会尊重你。这是最平凡、最普通的常识呀！但屡讲不听。

遗传基因使然吧，已无可救药。坏因子一代不如一代传下去。今后她们受到的惩罚，是她们的女儿摆出更丑的嘴脸给她们看。

# 要扮男人的女人，越来越不像女人

我不是一个好男人。

但是，我喜欢女人，欣赏女人；拥有此种资格，才能数女人的缺点。

香港女人，已越来越不像女人，因为她们要扮男人。

另一个原因，是在人口的比例上，她们的人数不多，所以给男人宠坏了。最常见的例子是她们穿起裤子来，穿裙的女人已少见，旗袍，更已绝迹。

剪男人头、穿西装的女人不断地出现，她们以女强人的姿态，入侵办公室，抢男人饭碗；她们在商界出现，甚至攻进市政厅、立法局等。她们拒绝做家务，宁愿花掉所有的收入请一个菲律宾家政助理，也要抛头露脸。

应该受保护的不是什么珍禽异兽，而是女人这种雌性动物，恐怕今后只能在人文博物馆中才能见到。

香港女人从小就幻想把初夜权送给丈夫，有如一件宝贝。但多数在什么节日中，像中秋月饼一样，糊里糊涂给人吃掉。如果不是担心一早丧失，便是紧张什么时候才能丧失。愿意一早丧失后有很多人想要，但是更怕太迟丧失没有人要。矛盾之极，已到绝顶。

从学校出来之后，她们已经不受父母的管束，自己搬出来住，以为这样就可以自由自在地大玩特玩。但她们又发觉事实并非如此，没有多少个男伴上门，所以星期天还是请双亲和兄弟姐妹饮茶，并不是因为孝

顺及顾家，是因为没地方去。

租的地方像一个鸟巢，偶尔有男友进门，她们一定把卧房关得紧紧，只让他在客厅坐。当然在床上做爱比沙发舒服，但是房间里乱七八糟，床单已有十四天不换，几十瓶化妆品堆满浴室，地板上尽是饼干碎和巧克力包装纸。

终于，她们结婚了，终于，她们有了孩子。

人类有个神话：怀孕中的女人最漂亮。

这个谎言骗了男人很久。其实大肚子女人一坐下来双腿张开，双膝浮肿。乳房虽然胀大，但给肚皮一比，还是那么小。当今她们思想进步，可以让丈夫进医院看她们生子，拼命叫喊，目的是要男人多点内疚。

孩子生下，她们捏捏睡着的婴儿，看他们醒了没有，又将家里的东西完全消毒，最好连丈夫也喷些杀虫水。

也有一些未婚妈妈。

做未婚妈妈的要有钱才行。穷女人是不能潇洒地走一趟的，不然她们留在家里看孩子的话，就会被人说没有收入，绝对是让人养；出去外头做事的话，就会给人说不尽做母亲的责任。猪八戒照镜子，两头不是人。

做单身贵族的女强人，周围男子看不上眼，可以上床的那些一定有太太。女强人做不成，偷偷地当情妇了。

“他老婆不了解他。”

“她长得太丑了。”

女人说。

但当她们在洗头铺遇上了那人的太太，即刻自惭形秽，安慰自己：“他喜欢我，因为我有脑筋。”

今后情妇的生涯包括了午餐后的幽会，或者偶尔的一夜性爱。男人一边做一边看表，一到十二点，像灰姑娘一样冲出她的家门。

遇到圣诞节和其他公众假期，女人又得和家人饮茶去。女人又说：“不必羡慕那些结过婚的女人，她们迟早完蛋。”

果然如此，离婚后，女强人出现在公众场合。身边的男伴多数是同性恋者。运气好的时候，碰到个钻石王老五，但他们认定她能马上到手，如果当晚不上床，下次就没有电话来了。未嫁女强人越想越气：“世上就是那么不公平，有些人嫁了几次，怎么我们一个机会也没有？”原因很简单，因为她们不照镜子。

像涂灰水地把整个脸换掉，她们照样把口画得大大的。这也不奇怪，她们只有靠这把口了：“上个礼拜我上去的时候，坐在鲁平的旁边。”

把自己身份提得越高，越是嫁不出去。跟着便是乱发脾气，专挑办公室传递员来骂了。嘴边无毛的小厮待她一转头，掩着嘴笑：“更年期！”

生育年龄过后，对性事的要求减少，所交的尽是一群和她们同年纪的老太婆了。

老女人生活在一块儿并不是她们志同道合，通常是互相残杀，不然便花所有时间去欺负她们的菲律宾家政助理。如果经济情况没那么好，便欺负她们养的宠物。因为女人有统治的天性，一切要经过她们管辖，才能瞑目而去。一家人最大的不是祖母，便是母亲，男人不跟她们争，因为男人已经疲倦了。

女人做尽坏事，但她们健忘，瞪大了眼睛说："我讲过吗？"

女人最后的缺点，是数男人的缺点。

"这篇文章，也从头到尾数女人的缺点，你也不见得是一个好男人。"女人说。

我懒洋洋地回道："看第一句吧。"

女人又瞪大了眼睛答："我看过吗？"

# 原来长得丑也是一种罪

外地来的朋友要学广东话，问什么途径最快。

“交个女友！”我半开玩笑半认真地说。

“除此之外呢？”不知道他是不是对女人没有兴趣，才这么问。

“看电视新闻。”我说，“先看英文台，了解内容，再看中文台，学得最快。”

“这方法不错。”他说，“但是，你们播新闻的女人是那么丑！”

“也有几个不错的呀。”我说。

“难看的居多。”他反驳。

“美丑的定义是各花入各眼，看久了便顺眼的。”我说，“而且，由什么角度说香港播新闻的女子都丑呢？”

“用比较呀。”他说，“比较起中国内地、日本、韩国，香港的真是没得比，这一点你不会违背良心不认吧？”

我真的想不出什么理由来为香港女人辩护了。

“人家地方大，人选多嘛。”最后我只有这么防守。

“那么不会去外国请吗？”他又问。

“外国？她们会说粤语吗？”

“内地请呀！”他说，“珠江三角洲，女人都说广东话。”

说得也是，我哑口无言。

“人工也便宜呀。”他有理不饶人，“这也是专业人才，可以申请来港。”

“香港女子也有这种的专业人才！”

“但是丑呀！”他大叫。

“丑不是罪！”我也大叫。

“普通女人丑不是罪，上了镜头，一成为视觉污染，不是罪是什么？”他冷静地说。

我叹了口气，懒得回答，心想：“够漂亮的话都去选香港小姐了，播什么鬼新闻？”

# 是什么让女人成为魔怪

打电话找人，对方是女性，能说一句“请等一下”，听了满怀高兴，舒服无比。这个“请”字，从香港女子口中，再挤也挤不出一个，通常听到的，是“等等”！

“等等”，似乎带有命令式的口吻，绝对没有“请”的语气。

香港女人出来做事，宁愿家中请个菲律宾家政助理，无可厚非。但是愈来愈没有礼貌，就变成一只魔怪了。

魔怪永远绷着脸，上班时遇到老板，也不会说一声“早安”，“多谢”“唔该”这种字眼，更在她们的字典中找不到。

好像人家在前世欠了她们几千万，魔怪对任何东西都不满意，只在女人街中，找到她们眼中的高尚，是一件不堪入眼的服装。魔怪也常去廉价化妆品店光顾，这没什么不好，便宜不一定没有好东西，只是她们所选的，是一瓶闻了令人作呕的香水，连旺角欢场女人都不会搽的那种。

最喜欢的，是在背后讲别人的是非。简直是编故事的高手，不去当作家，是种浪费。

别以为魔怪多是嫁不出的女人，脾气才那么坏。她们愈长愈年轻。好端端的一个少女，一开口就是腥的，像一条躺在鱼档之上的货物，看上去新鲜，打开鳃，臭气冲天。在餐厅中看到一个父亲，向小女儿大喝：“吃就吃，不吃给我滚出去！”

大概就是这种家庭培养出来的吧？魔怪本来无辜，但后天不学好，

不能把责任推给别人。

聘请这种爬虫类，是给自己丢面子。很奇怪为什么老板能够容忍，也许是魔怪长得漂亮吧。美丽的女人，做什么都值得原谅。

怪兽，请照照镜子，要是你自觉难看，开始学会说个“请”字。可惜，魔怪却认为自己是美的。

# “丑”女人的十宗罪

丑女人，并不一定是讨厌的。

她们知道自己不好看，就用其他长处来补这个缺点，像努力学习，成为专家；或长成开朗的个性，谈吐幽默，讨人喜欢，等等。丑女人会愈来愈美，尤其是当男人心灵空虚的时候。这世界很公平，让她们嫁得出去，到底，平均起来，她们还是占大多数的。

但是，讨厌的女人，绝大多数都丑。自古以来，就有丑女多作怪这句话。

这些女人，如果她们称得上是女人的话，很容易认出，你身边有的是。

第一，说话时不用眼睛望着你，鬼鬼祟祟左看右看，整天想些坏念头。

第二，从不公开发表意见，总是和左右的人耳边细语，造谣生非。

第三，鸡毛当令箭，一抓到一点点的权力，从不放过，使尽为止，能令对方多难堪就是多难堪，这是她们唯一的乐趣。

第四，一开口，嗓子总是乌鸦般难听，嘴巴也放大，像只唐老鸭。

第五，谈话内容一定先表扬自己有多厉害，什么都懂，时常夹一两句发声不准、文法不通的英文来显示自己的语言能力。

第六，贪婪。小便宜绝不放过。喝茶时，临走会将桌上的那罐小蜜

糖放进皮包。

第七，奉承。利用自己的小聪明，说了一大堆话之后，主题转到有钱有势的局中人，不要脸地赞美对方，有多肉麻就多肉麻。

第八，欺负人。对属下呼呼喝喝，当别人面前展示自己的威力。

第九，寒酸，从不见她们请客。还带着的是骯脏，衣袖上有油渍也不肯花钱去洗。

第十，爱唱卡拉OK，这一点最要命。

遇到这种又丑又恶的爬虫动物，最好当她们透明，眼不见为净，秽物一堆，望来干吗？

# 给大龄女青年的十句心里话

网上看到一篇最新的《无价的忠告》，是写给大龄女青年看的，试译如下。

一、抛开不重要的数字，这包括你的年龄、体重、身高和三围。让医生替你担心这些数字吧！不然付钱给他们干什么？

二、尽量和别的八婆交朋友，太过正经的会把你闷死，在你还没有闷死之前，找不到朋友的话，可以找精神分析医生。

三、不停学习，学计算机，学插花，学陶艺，学茶道，学任何你有兴趣的东西。外国有一句老话说：一个空闲的脑，是魔鬼的工作室。而这个魔鬼时常化名为“老年痴呆症”。

四、享受简单的生活，这包括睡午觉、一整天不做事，只是躺在沙发上看电视，连遥控也懒得按。

五、多笑笑，笑得太大声也不要紧，反正你房间没人可吵。你的邻居，只当你是疯婆罢了。

六、凡是遇到悲哀，大哭一场好了，反正你房间没人可吵。你的邻居当你是疯婆，也惯了。

七、尽量接触你喜爱的东西，这包括你的宠物。如果你养的是一只母狗，那么替它找一只公的，别让它像你一样变成一个老大龄女青年。

八、注意你的健康状态：如果是好的，尽量保持；要是不安定，尽早去找医生，包括那个整容的。别以为整身生这个生那个，你的身体没

有癌症，是你的脑筋有问题。

九、有什么就吃什么吧！这是大龄女青年的专利。胖了又如何？反正没人要，不要存一线希望而去减肥，那多痛苦！

十、别迷信灵和欲不可分开。有机会搞一夜情的话，总比用自慰机快乐得多。

第四部分

# 愿你成为最好的女子，柔情似水精金智慧

## 一

求精神寄托的方法多得不可胜数，刺绣、种花、古筝、阅读，
只是万分中之一，每种知识都可变成一门专门学问，
每个女人都可寻回无限的人生乐趣。
弘一法师最常用的一句话是：“自性其清净，诸法无去来。”

# 知道自己要什么，是一个很好的开始

一位女明星说：

“什么东西都是脑筋决定的。知道自己要些什么，已经是一个很好的开始。这些钻石多漂亮！它们是我的好朋友。除了健康，钻石最重要了。”

“我拍戏时永远不会坐下，一坐下服装便皱了。我经常问我自己：要给观众看到我最好的一面，还是要坐下？这根本不必去选择。”

“不过，我穿衣服是为了女人，脱衣服为了男人。”

“一个好男人一靠近我，我就一直感觉到紧张，性方面的紧张。”

“性和工作，是我生命中仅有的两种东西。”

“如果要我选择工作或性，我会选择工作。我很侥幸，到目前为止，我不必做这种选择，至少一个星期之内不必。自从我长大之后，没有拥有这两样东西，不会超过一个礼拜。”

“我找男人不会困难，他们会找到我。我在任何男人身上都会发现他们的好处。不，不，不能说所有男人，大部分的男人吧。”

“我自己想做么就做什么，大家都在忙着想别人在想什么。自己想东西，才叫作为自己活下去。”

“幻想会使自己快乐。我们不必花脑筋去折磨自己。要照顾自己的身体，不如先照顾自己的脑筋。一直往坏处想，脑筋会起皱纹的。”

“还是谈谈男人比较有趣味。”

“男人很滑稽，当他们追求我的时候，把钻石链圈在我手腕上。得到了我之后，马上要把烧菜的围裙围在我腰上，我才不罕钻石的手铐呢。”

“不过我也不会和男人辩论的，一辩论，哪有心情去做爱？”

“有些女人不知道自己要些什么，我就知道自己要些什么。”

“怎么去教那些不知道要些什么的女人？”

“不熟的女人，我是不教的，我对任何女人都不熟。男人才熟。”

“我相信性是一件不必羞耻的事。我看不出恋爱有什么罪恶。纵欲更是美妙得很。”

“性和爱是世界上最伟大的东西。”

“没有情感的性爱？不太坏呀。”

“性是一种很好的运动，对我们的身体很有好处，尤其是对皮肤和血液循环。你看，我的皮肤多好，摸一摸呀，你会感觉到我的皮肤是很好的。”

“最重要的是要先了解自己，知道自己要的是什么。了解对方？那并不重要。”

“我也忘了对性需要的时候。我一直做爱，怎会不记得？”

“我一直需要很多的男人。一个下雨天的晚上，有多几本书看，比

只看一本书好。”

“而且，只有一个男人的时候，你会想去改变他。多几个的话，你就不必花工夫去改变他们了。”

“女人花太多时间去说：不、不、不。”

“她们一直在训练自己说不，结果到了礼拜六晚上，只有留在家里洗头。”

“男人多好！没有一件事比把头靠在男人胸口上更舒服。可是也不必靠得太大力。”

“我把男人哄得以为自己是英雄人物，不过经常由我说拜拜。”

“我永远不明白，为什么女人会为一个男人要生要死。失去一个还有另一个呀。为什么要痛哭？痛哭的时候嘴巴向下歪，皱纹就生出来了！没有一个男人值得去长皱纹的。”

“婚姻是愚蠢的，我不相信有些事对男人来说是好的，对女人来说是不好的。女人结婚时是结婚，男人结婚是有时结婚，有时不结婚，完全由他们决定。”

“我们女人总比男人强，他们做爱做到疲倦时，我们还是可以照做下去。”

“性爱是一切东西的原动力。我们有很强的欲望，才会用这些力量去创作。”

“我工作时就不会和男人做，我要把这些力量省下来，放在我的工

作上。”

“至于生孩子，我不想生，我小时候，有一个洋娃娃，我知道自己的孩子不是洋娃娃，你不能在玩厌的时候把它扔掉。我不是一个做好妈妈的人，我尊敬那些可以牺牲自己去做好妈妈的人。做母亲是全职的。我已经有自己的事业，我不相信我会把两种事业都做得好。”

说这些话的人叫梅·蕙丝（Mae West），她自己写剧本演舞台剧。到了四十多岁才拍电影，在好莱坞红极一时。

梅·蕙丝出生于一八九三年，那是一百多年前的事。

# 人的高低，从谈话之中即能分别出来

我常说人的高低，从谈话之中即能分别出来。今天重读张爱玲和苏青的访问，更觉得我的话没说错。

有个记者约了她们对谈，地点在张爱玲的公寓，讨论的是职业、家庭和婚姻的问题。

一开始，苏青就滔滔不绝地发表她的理论，说职业妇女太辛苦了，没家庭主妇那么舒服，在外工作之余又要操持家务，男人还要千方百计去抢她们的饭碗。

张爱玲听了只是简单地说，社会上人心险恶，本来就是那样。

苏青又说一大堆话来支持自己的论点，张爱玲淡淡地：“我不过是说，如果因社会上人心坏而不出去做事，似乎不能接受现实。”

苏青再诉苦一番，又说职业妇女的丈夫会被喜欢打扮的女人抢去，岂不冤枉？

张爱玲说：“可是你也和我说过，常常看到有一种太太没有脑筋，也没有吸引力，又不讲究打扮，因为自己觉得地位很牢靠，和这种女人比，还是职业妇女可爱一点。和社会上接触多了，时时都警醒着，对于服饰和待人接物的方法，自然要注意些，不说别的，单是谈话资料也要多些，有兴趣些。”

关于金钱，苏青认为用别人的钱快活；张爱玲说不如自己赚来的花得那么痛快。不过用丈夫的钱，如果爱他的话，那是一种快乐。

苏青又批评那些抢人丈夫的女人都不做事，张爱玲说："有些女人本来是以爱为职业的。"

苏青说这对兼家务和工作的女人不公平，卖淫制度不取消，会影响到婚姻。张爱玲说："家庭妇女有些只知道打扮，跟妓女其实也没什么不同。"

讲到家庭和孩子，苏青长篇大论，还是张爱玲聪明，她没经验，不出声。

# 一见不是美艳，但愈看愈耐看的女人

喜欢一见不是美艳，但愈看愈耐看的女人，内地方面有徐静蕾，来自台湾地区的，是刘若英。她们的共同点是都有理想，智慧又高，除了当演员，还在其他多方面发展。

刘若英的《我想跟你走》，大田出版，一口气看完，像一个新朋友，把身世向你娓娓道来，令人感到亲切。

一般台湾地区的作者的文字都太过冗闷，一句话用了二三十个字也不断句，刘若英的没有这个毛病，清新可喜，内容又可读性极高。

从她的老家搬迁的事讲起，到她两岁时就已离婚的父母，其中出现了不少令人沉思的话：在一起的时候，需要两个人做决定；分手的时候，只需要一个人。什么都没有发生，同时什么都无足轻重；然后你发现，原来生命就是如此……

对父母的离异，作者并不带苦涩，小时还有点误会，长大了深切了解，又因为了刘若英，父母偶尔走在一起，她看到了，像小孩子一样顽皮地："吼—约会被我抓到！"

描写婆婆不肯丢掉一生的回忆、老管家的恶毒和祖父秘书的忠心，人物都活生生的，令人感动。写友人的遭遇，拍成电影《生日快乐》。

有些女作者也记载过身边的人物，但是读者不关心，认为这是你家里的事，但从刘若英的文字中看到，就受感染，这是为什么？完全是因为她的一份真挚，毫不造作。

能讲的就讲，不然就轻轻带过，像描写自己的恋人，篇幅不多，讲

到自己的事业，演唱方面多过演戏，开始出道时的惶恐和焦急，都引人入胜。宣传时摄影师要她少穿一点衣服，老板要她提供花边，但刘若英心甘情愿地做一个“隐形艺人”，也坚持自己的原则。

张艾嘉选这个徒弟，眼光独到，她们都是慢热的，都很有气质，并不一炮而红，但在艺术生涯中，可以走得很长、很远。

# 每个独立的人都应该拥有一些隐私

这位春茗中的名流太太还讲一句更荒唐的话，她说：“选择结婚之前，对方必须将过去的感情生活和盘托出，不要隐瞒，这种婚姻才会维系得长久一点。”

听了毛骨悚然。

每一个独立的人类都应该拥有一些隐私，这么简单的道理，难道这个女人不懂？

和盘托出？

人尽可夫的女人，怎么和盘托出？不吓死对方才怪。

她和男人都上床，但到了嫁一个男人时，她已是圣女贞德，对方不知道，便以为她是，这不好吗？为什么不可改变形象？

而且，结婚之前，做什么都是大家的自由，就算多么荒唐，也不要紧。人类是犯贱的，他们学会了一个叫“阴影”的东西，你尽管说什么都能原谅，是呀，原谅之后，定有阴影。

女人最大的复仇，是将“阴影”分期付款地告诉男人。尤其是当她们知道这个男人离不开她们的时候，一天告诉他们一个过去的男人，有时两个，有时一群，把对方折磨至死。

现代人的结婚年龄愈来愈迟，男女双方绝对有些过去，可以别提就尽管别提，说了等于捉虫入屎忽。

女人的记性之强，来得惊人。一有龃龉，即数对方过去的不是。从头到尾，重复又重复，她将为男人制造一个私家地狱。和盘托出，死都有份。

她们自己当然可以和盘托出。和盘托出的女人，过去一定是一张白纸。这种女人，不是丑就是非常之闷，因为从前没有男人肯接近她们。

做完爱后，不停地说她们过去的男朋友的女人，也是天下最愚蠢的女人，避之避之，切记切记。

# 没自信的女人才靠隆胸取悦男人

曾看过一部日本的黑白纪录片，为女人整容印下的石膏面谱，数万个之多，堆积如山。

纪录片中还有替女人隆胸的镜头，在乳房下端开一个洞，把一些莫名其妙的东西注射进去，真是神奇，那个女人胸部像拜神的发糕一样，噗噗噗地膨胀起来。

这是最原始的方法，后来发现注入之浓液出现毛病，和身体的细胞打架，不愿留下而喷出，弄得女人哭丧着脸，好在当年没有什么人权法，不然那些整容医生绝对被女人告到破产。

后来，我在日本，常带女明星去整容，和出名的十仁医院院长梅田混熟了。一天，到他诊所，他拿出两团半透明的东西，兴奋地大喊："啊！伟大的发明！叫西里共（硅）。对人体绝无害处！女人有福了！"

说完，他把那两团东西放在天平上称了又称："一定要分量平均，不然做出来一大一小！"

我好奇地望着。

"你捏捏看！"他提议。

当然不放过机会，摸了一下，觉得并不像观看的印象那么柔软。

梅田院长看到我的表情："是的，硬了一点，所以不能打进去，要开刀，你有没有兴趣看看？"

好奇心是我最大的毛病，即刻去矣。

梅田吩咐女护士为我穿上白袍，戴了面罩，走进手术室。见一个裸着上半身的女人躺着，已被施了局部麻醉，双眼还能溜溜地看人。

拿了签字笔在那女人平坦的胸部下各画了一条记号，梅田用锋利的手术小刀将它们割开，血流如注，差点儿不忍心看下去。

梅田把那两团硅胶大力地塞了进去。眨眼间，那女人胸前多了两块肉，和她那消瘦的身材极不相称。梅田向两名助理医生呼喝："缝上！"

年轻人眼力较好，两人左右一边，有如女红那么熟巧地你一针我一针，手术大功告成。

我看得目瞪口呆，双脚牢牢地种在地上，要梅田院长大力拉，才能离开手术室。

"不……不会……留……留疤痕吗？"事后我问。

"当然有两道纹啦。"梅田说，"但是地心吸力会帮助遮掉的！"

"不过做爱的时候，丈夫也会看到的呀！"

"已经娶做老婆，还能退货吗？"梅田院长大笑。

跟着科技的进步，那两团硅团渐渐地发明到质地较软，已经可以在乳晕下面割开，由此注入，疤痕较为小得多，只像两道眼睫毛般大。但是乳头不受地心吸力影响，不坠下去，所以遮不到那两道疤，这是最大的缺点，也是许多女演员虽然想拍三级片，也不肯被人看到全相的原因。

直到最近，整容医生更有由女人左右臂上插了一条管，弯曲地通到胸部，再将硅团注入的新技术。

这下可好，女人能够说臂上的疤痕是种牛痘留下的，天衣无缝。

但是就算注入的分量均等，到达胸部时，硅团有时集中，有时发散，结果还是一大一小，整容医生拼命用手塑造，也救不了，这是新技术不够完善的地方。

而且，硅囊会出现分离现象，时常出现一个“8”字的形状。

如果各位在看女演员露出半边乳房的照片时，仔细观察，便能发觉本来的圆满中，忽然中间有道阴影。

要知道名女人有没有做过隆胸手术也不难，通常是她们自己暴露出来的。一个平常不太穿低胸衣服的女人，有一阵忽然每张照片都露一露，那肯定已经做过。隆胸手术像一件新衣，得手之后不展示一下，花那么多钱，女人才不甘心呢。

发明硅团的是美国的大药厂，本来十分可靠，但近来大公司也承认有毛病，绝大多数动过手术的人，都有本身细胞排斥硅液的现象，可能长出毒瘤。现在大公司已经开始登记病人的记录，逐个赔偿。不过这都限于证实用过他们产品的患者。亚洲女子见有便塞，有些还求其便宜，找没牌医生做手术，更是告不得也。

隆胸女人切记要吃得多一点，保持略为丰满的身材，便能遮丑，要是愈来愈消瘦，已见胸骨，但还肿着那两团肉，极为恶心。

话说回来，女演员与欢场女人隆胸，为生财之道，又无可厚非。如果只是爱美，那大可不必。父母养育之躯，岂可白白糟蹋！

整容医生当然有另外一番解释：“牙齿不整齐换假牙，又不见有人批评。胸部不完美，增大了还不是一样道理，管人家说些什么！”

虽说爱美是女人的天性。始终，是因为女人没有自信心才去做这些劳什子玩意儿来取悦男人，这一点倒要同情她们才是。

不管多完美的手术，一经抚摩，总会觉察不对劲，除非男人是一个毫无经验的笨蛋。英国男人也隆胸，雄性动物也好不到哪里去。

# 如果多余的智商用来关爱

一位好友到处拈花惹草，太太闹着要和他离婚，他大喊无辜："我不是不爱你，我只是想同时地多爱几个女人，这也有错？"

另一位朋友在半夜十二点钟和女友去九龙塘爱情酒店开房，给他太太看到车尾牌，要进去捉奸给酒店人员阻挡，便死守酒店门外，等丈夫一走出来大兴问罪。

因为他是公众人物，酒店的侍者向他告密，得到大笔的小费。

这个朋友即刻由酒店后门溜去，叫了辆的士赶回家中，拿张五百块打赏守门的佣人，吩咐他无论太太如何询问，一定说他九点钟已经回家。佣人得人钱财，替人消灾，当然答应。

问题是太太的心腹菲律宾家庭助理玛丽亚，怎么应付？半夜十二点，玛丽亚已经熟睡如泥，这个朋友把客厅的大钟倒回到九点，叫醒玛丽亚，责备她为什么这么早就去睡，玛丽亚睡眼蒙胧，一看钟也才九点。主人说没事了，消夜自己做好了，继续去睡好了。

在这混乱之中，友人没有忘记叫他的死党带了他的女友去同一间爱情酒店开房。

死党驾车直入，太太当然不会去注意是什么人。进去之后。死党用"笃、笃笃笃"的暗号敲情妇的门，带了她，一男二女堂堂皇皇走出来，坐上友人的车，扬长而去。

太太一看以为眼花，自己的老公怎么变成别人？一个女人怎么变成两个？

在目呆眼定时车子已驾走，来不及跟踪，只好折回家去。一见守门人，问说先生呢？回答在九点钟已经回家。这个守门人信不过，进房摇醒心腹玛丽亚，玛丽亚也说主人是九点钟回来的。车子好好地停在车房，死党已经飞车，比太太先抵达，放下车后逃之夭夭。穿着睡衣的老公蒙头大发鼻鼾声，太太以为自己神经错乱，此事平息。

男人要偷情，有一千零一个办法，早有下楼去吃一碗云吞面的例子。太太要与他们斗，只让他愈斗愈精，愈斗愈狂。为什么太太不会把她们的智能化为一点点的关心、一点点的爱呢？

# 男女为什么相遇，是缘分

小时候见奶妈求神拜佛，甚不以为然。

“灵吗？有用吗？”问道。

奶妈以她最简单、直接、淳朴的道理回答：“拜时什么都不用想，已是福气。”

当年，我是听不懂的，但是奶妈的神情是自然的，是慈祥的。

渐渐地了解片刻安详的重要，再也不敢疑问女人为什么那么迷信。但是在今天的观察，发现求神拜佛已变成一件讨厌的事。

天真可爱的少女，很少信佛，她们最多跟姑妈们到庙里走走，胡乱地朝拜一番，只觉好玩罢了。

不知什么时候开始，少女开始不吃牛肉。

失恋、做错了事、祈求运气的转变，自信心动摇，女人盲目地参加了宗教的行列。

从不吃牛肉，变本加厉到每周吃一天斋，到放弃吃任何肉类，完全素食为止。

接着家中设了佛坛，购入香炉，添上念珠与木鱼。偶像由明星歌星变为菩萨观音、天后娘娘和关公的时候，是由她们嫁了人，情感或经济上出了问题而开始的。

一个好端端的女人，忽然，有一天，她跪在地下，手举重棒乱敲一

番。问她干什么？回答说在打小人。当然这个无辜的纸公仔，是狐狸精的替身。

一个好端端的女人，忽然，有一天，她对着一张印着“贵人”或“财神”的小红纸膜拜。

一个好端端的女人，忽然，有一天，她做什么事都要看过《通胜》（即《皇历通胜》）才能行动。

接着下来的是看到她们把床由这个角落挪到那个角落。问她为什么？回答说风水不好。

包给风水师父的红包一个数千元，大量的金钱花在巨大的办公室上，酬金以中国旧尺寸计算，不是现代化的分米、米。

将任何错误都归咎在生辰八字上。女人常常算个老半天，才发现她们的父母连她的诞生时间是早上或晚上都搞不清楚。

更多的金钱注入在看命看相上，左看右看，女人的结论是看命师傅所讲的，好的不准，坏的一定来。

人类的求知欲极强，不断地寻求答案。人生有何意义？男人为何邂逅？我们很冷静地从加减乘除，到逻辑，更以哲学来分析。当哲学也解答不了的时候，我们只有向哲学的老大哥—宗教请教。老大哥说：“男女为什么相遇，很简单，是缘分嘛。”

从此，“缘”这个字一直存在我们的生活之中。

女人不同，她们信仰宗教绝对不是为了做学问，谈哲学也毫无兴趣，怎会去研究佛经？

记忆力好的会把整篇《大悲咒》背下来。差一点的念念最短的《心经》，但是“般若波罗蜜多”是什么意思？意大利文或是客家话，不求甚解。

女人拜佛绝大多数是有目的的。要求诸事，一跪在神明面前即刻索取：求老公快点抛弃二奶，求儿女进间好学校，求一笔横财，求菲律宾家政助理听话不偷钱，求……而且，她们还向神明开条件，如果一切如愿，明年才烧乳猪来还神。问女人说弘一法师是谁？十个有九个不知。

最讨厌的是随便地跟着一个三四流的和尚，法师前法师后地打躬作揖，然后听了一点似是而非的道理，便把这个轮回理论向周围的八婆重播又重播。这些和尚说的不过是禅学中最基本的故事，已听过几百次，和尚还当宝地举行大会演讲，叫人捐钱，真是佛都有火。

当女人也变成神棍时，最开心的应该是她们的老公。嘻嘻嘻，你越花时间去拜佛，我越多的空闲到外面鬼混，反正你们越来越慈善，有一天把二奶接回家来你们也不发脾气了，嘻嘻嘻。

可怜的女人，为什么求神拜佛？总结起来，答案只有一个：因为她们寂寞。

求精神寄托的方法多得不可胜数，刺绣、种花、古筝、阅读，只是万分中之一，每种知识都可变成一门专门学问，只要向神坛争取回一部分的时间，每个女人都可寻回无限的人生乐趣。

弘一法师最常用的一句话是：“自性其清净，诸法无去来。”

连德高望重的高僧都教你们不必拘泥了，为什么你们越陷越深地把自己当成老尼姑？

对宗教发生兴趣是件好事，步入中年，不管男女，都能在禅学中得到安宁。

认识的一些好女人也拜佛，她们的态度是超然的，不强求的。信信风水命相，当成参考，心安理得，命运是掌握在自己手中。

宣扬看开的女人神棍，自己最看不开。看开了，默然微笑，还有必要向人声嘶力竭地宣扬？

保持自性真清净的少女心态去信佛，最令男人着迷，永不厌倦的。

当了神棍的女人，只能面对丈夫软绵绵的生殖器。若有性要求，神明也帮助不了，剩下的是那根木鱼棍。

# 当男女角色互换时

一位报馆的女记者打电话来问我：“对三八妇女节，你有什么看法？”

我第一个反应是：“那么我们四月九日，也应该来个男人节呀！”

既然大家都喊着要平等，为什么女人一拥有，就不管男人呢？

不过有些女人连妇女节也不要，她们觉得这是男人施舍的。妇女也是人呀，为什么要特别给一个节日呢？是不是因为没有地位才弄这么一个日子来庆祝？别以为这是说笑，你试试看给美国女人一个三八节，她们一定找律师告你性别歧视！

美国女人的自卑感已经发扬到最高地步了，她们相反地自大起来，男人要是替她们开车门、点香烟，对她们都是一个极大的侮辱。

从二十世纪六十年代火烧奶罩至今三十年，她们变本加厉地大声嘶叫要平等，目的达到了，产生的是对男性的性骚扰。流行包二公，已是不久将来的事。

好呀，男人说，你们去做工养家，孩子由我们带好了，天天看电视，薯片碎吃得整个沙发都是，优哉游哉，离婚时财产分一半来，何乐不为？

要是一个男人在性的方面满足不了女人，那么让她多几个丈夫，也乐得安静。别受什么道德传统的观念束缚，看开了，也不过是那么一回事，你们要多几个男人就多几个男人，只要家用不减少，管你那么多！

最好是像巴厘岛一样，女人耕田，男人斗鸡，把田中的泥土挖出来塑型，让太阳一晒，变成石头一般硬的雕刻艺术品。闲时还把一大朵红色的鸡冠花摘下来插在耳朵旁边，漂亮到极点。

要不然就学西北某男人，四个共侍一妻，一个负责搭帐篷、一个牧羊、一个煮菜、一个念经。等轮到值班才上床，一个星期一次，也和大都市的中年男人次数一样啊。越想越乐，是的，最好是我们不用为了生活奔波，每天在家烧烧菜，反正这是男人的拿手好戏，试问世界名厨，有几个是女的？

养小孩倒是要从头学起，这讨厌的小鬼，越理他越哭得厉害，把他扔在一边算了，粗生粗养的，还不是照样长大？我们的父母一生就是一群，个个都活了下来，何时烦到他们老人家？

洗衣服熨衣服也不好做，可以在买菜时撒撒谎，把剩下的钱付给洗衣店，让他们搞掂。最好的办法是向老婆大人说：“呀，隔壁那个护士王先生也请了一个菲律宾女佣，你为什么那么不争气？”好，女佣一来，什么都交给她去做，又可以躺下来看电视吃薯片了。

要是女佣长得不太难看的话，乘太太不在，来个一两下子，反正当年先生公干时，有些太太偷过司机，为什么我们不能偷女佣？

连续剧中出现了女强人和男同事有一手，啊，不得了，要是有一天被老婆抛弃怎么办？好，打个电话到公司突击一下：“喂，你在哪里？”

今天没事，做什么好呢？隔壁王先生来电话，已凑足卖保险的李先生和做公关的梁先生三只脚，就来一场台湾牌吧，打个电话到公司，说今晚不回来吃饭了，老婆听了一定大乐，她可以去滚了。

打牌之间，听到公关梁先生说："美美理发店那个女的不错！"下次一定要去试试，和这行业的女子鬼混最安全不过了，又不上身，做完后送她一点礼物，她们已经满足。

卖保险的李先生同行一位经理江小姐，人长得高大，找她买保险，见多几次，混熟了，听说也可以免费服务的。不过不要钱的最好别碰，万一对方对我们产生感情缠上身，不是好玩的，还是那个理发妹好。不玩白不玩，你以为太太们天天上美容院，还不玩的吗？是，是，是，王先生、梁先生和李先生都赞同。

打了一整晚牌，疲倦得要死，快点买包"亚士勃罗"假装头痛吧。

看老婆睡得像死猪那样子，不知道是去哪里搞完才回来，闻闻她身上有没有须后水的味道。

把她吵醒，要她买辆汽车给你："买一辆粉红色的好不好？"

"好。"老婆说。"为什么我说什么你都说好？""那么买辆黑色的吧。""不，黑色是死人色，不吉祥。""那么买一辆蓝色的。""为什么蓝色，你喜欢蓝色有什么特别的意义？""没有呀，什么颜色都好嘛。""你这个人做什么事都没主张。""你要问我的意见，我就说了，我不说，你又骂我没主张，我给你搞昏了，你说什么色就什么色吧，求求你，让我睡觉吧！"老婆投降。看她那委屈样，才有点满足。明天，去买一辆粉红色的车。

# 女人的话男人一定要听，但不一定要做

女人说：男人用性征服女人，女人用爱征服男人。

到底是谁征服了谁？让我们不分男女，以一个人类的观点来研究一下。

爱情和性，都有厌倦和淡化的一天。这两种武器，都太过原始，只适合用于小型的武斗，赢不了大型的战争。总要有一个结论呀！女人今天说。男人摇摇头，决定不了。总要有一个结论呀！女人明天说。男人又摇摇头，决定不了。总要有一个结论呀！女人后天说。男人只有点点头：你说什么就什么吧。

结论是有的，结论是女人一定胜出，但是用的不是爱情，是永无休止的纠缠。

不相信吗？试看每一个家庭，男人绝对不是一家之主。

权力最大的，是母亲，或是父母亲的母亲。连小孩子都知道这个道理。有什么得不到的要求，向阿妈落足嘴头，阿爸一定买给我。这一关行不通时，向阿嫲、老祖母撒娇，阿爸即刻投降。

愚蠢的男人，才以为在床上和一个女人睡了，便算是征服。他们是毫无自信地睁着眼睛，要看到对方的表情才能确定自己的胜利。

女人以道德当盾牌，说什么需要有感情才能做这一件事。男人信以为是，不敢拼命要求，也没有女人的耐性，半途而弃，便认为女人的话是对的。

其实怕人纠缠的不只是男人，全人类都受不了。男人只要认清这一点，无往不利。举个例子，许多出名的美女为什么嫁一群完全不衬她们的丈夫？

道理很简单，因为这些男人向女人学会黏功，死缠烂打，什么事都做得出，包括抱着吉他在雨天的楼下等待。别以为老土，女人是吃这一套的。

女人起初会讨厌这个男人，但久而久之，认为他们好使好用，一下命令，即刻遵从，便先把他们放在一边备用，到失意和失恋寂寞时，男的马上乘虚而入，一搞就搞上了，还有什么没有感情做不了的？女人也是人，性的欲望你我都有。所以女人在做爱的时候和男人的睁眼睛相反，她们老是闭着的。才不管你是阿猫阿狗呢！粤语残片也时常出现这么一句对白："我的心，是给另外的一个人！"

男人还以为征服了她们，哈哈哈。

第一次的性接触，总是刺激的。第二次，第三次，第一百次，第一千次。男女二者，对对方身体每一寸肌肤都看得一清二楚，对每一个架势，都预先知道。如果还会觉得刺激的话，那不是人，是稀有动物，值得科学家拿到试验室去研究。

"不是说过，需要爱情的吗？"女人得意地。

爱情和性一样，第一天产生了，很舒服。第二天，第三天，第一百天，第一千天呢？

所有的优点都变成了缺点。

起初由厕所板打不打开开始，到晚上着不着灯睡觉，到花钱怎么不

先考虑一下，到对朋友比对自己更好，到对母亲比对自己更好，到邻居拥有你为什么得不到，到受不了你每晚的鼻鼾声，到……

女人喋喋不休的问题，海也枯了，石也烂了，山也崩了，地也裂了。

爱情在哪里？男人问。

好，一拍两散，离婚就离婚，谁也征服不了谁！

再也不是指腹为婚、媒人介绍的时代。大家的婚姻都经过轰轰烈烈的爱情。离婚，对人生是一次大失败。

离了婚可以得到第二春，可以得到另外一个人生，没有说错。但是同样的性的厌恶，爱情的消失，也是重复了再重复。不同的是，这次已经学会了忍。

常有人要求我替他们写个“忍”字。

“你结婚几年了？”答案是“二十年了”。

我即刻把他们轰出去，说：“结婚二十年，已是忍的专家，还写个劳什子？”

大家都这么忍个数十年，到底男人的耐性是天生不如女人强，男人不久已学会放弃，所以征服者还是女人。

连克林顿总统也要听老婆推行的失败计划。男人受女人的左右，不是一件羞耻的事，早点放弃顽抗，早点得到安宁。外国人也有一句老话：打不败他们，就随从他们吧！

男人一随从，便老了，再也没有创作的力量。因为男人要有一颗童心，才不会老。男人吸引女人不在床上，是在他们创作时的力量，是在他们指挥时的神态，是在他们做决定时的威严，女人看了必定融化。

如果以为女人和男人是同一品种的人类，那是大错特错。女人不是人，女人是外星人。认清楚女人的小气、贪婪、纠缠、死要面子，男人才可以自得其乐。

千万千万要记得：女人讲的话男人一定要听；但是，不是一定要做。

天下太平，万寿无疆！

# 女人基本上都有统治才能和权力欲

从原始母性社会种下的根，女人基本上都有统治的才能。最大的本领是二十四小时的喋喋不休，疲劳轰炸之下，一日复一日，一年又一年，男人始终要投降，因为他们的心已懒。

最大的武器是孩子。女人很爱惜这件工具，绝不让男人去碰。做父亲的有时实在看不惯儿子那种嚣张，说他几句。

“骂什么骂？”女人咆哮，“要骂儿子，我不会吗？什么时候轮到你！”

男人不想和老婆吵，就静了下来。

这时候小鬼斜着眼看老子，阴阴嘴笑，整副藐视的表情，讨厌到极点。

一直忍，忍到忍无可忍，男人反抗：“这个家是我的还是你的？”

这时候，女人做的表情和她的儿子一样，怪不得嘛，她也有份的。

“好，家是你的。”女人说，“我走，我把儿子也带走。”女人这么一说，男人又完蛋。

一个小领土，女人是不会满足的，她的帝国要扩张出去，先是兄弟间不和开始，延长至与家婆的关系断绝，最后丈夫的朋友，也要由她来选择。朋友的话，可以交新的，父母兄弟只是那么几个罢了。小节可以忍受，但是到了重大的决定，男人应该站起来，向他老婆说：“闭嘴！”

后果当然不堪设想，但是一定要承担的。除非你已无能，不可以再找别的女人，不然的话，走就走，有什么大不了？奇怪得很，原来女人是绝对爱听“闭嘴”这句话的。统治者爱权力，也欣赏权力的。

不过，我教你这一招不可常用。用得恰当，女人爱死你。

# 你以为的对他好就真的是对他好吗

为了拍《霹雳火》那部电影的一场赛车，我到日本的下关去看外景。

这地方乡下得不能再乡下了，唯一值得一提的是，它盛产鸡泡鱼河豚。

一大早，海边的菜市场中便有河豚出售，是渔夫们一船船运到这个港口来的。

我见到了个熟悉的背影，绝对错不了，那是我的老同学佐藤。

佐藤在十多年前“人间蒸发”，这是日本的名词，说一个人忽然间没影没踪，不见了的意思。

真想不到能与他重逢，我大叫一声：“佐藤。”

他愕然地回首，看到我，用手指在嘴边嘘了一下，打眼神要我和他一齐走开，其他渔夫都用奇怪的目光看着我这个陌生人。

“别叫我的名字。”他说，“我在这里，他们都以为我姓新井。”

我们走进一间小酒吧，普通人的清早，是渔夫们的深夜，有间酒吧，专做他们的生意。

“你为了什么人间蒸发的？”我问。

“唉！”他长叹了一声，“为了一瓶药丸。”

“药丸？”

“是的，”他说，“我有胃病，随时要吃药。”

“那又和你离家出走有什么关系？”

“你听我说嘛。我的太太叫美香，你也认识。”

美香，我想起来了，她是我们学校的校花，多少人想追也追不到，想不到嫁给佐藤这家伙。

“你很幸运。”

佐藤不出声了，过了一阵子，然后说：“再怎么美丽的女人，结了婚，都会变的。”

“她对你不忠？”

“不是，她是个贤淑的女人。不过，她太小心眼。”

“所有的女人都是这样的，这是她们的天性。”

“我也知道，所以我一直忍着。”佐藤说，“毕业之后，我考进电通公司，负责拍广告，算是有福，步步高升，后来还当上部长。”

“哇，在那么一个大机构，做部长可不是容易的。”

“收入也不错，但是当我想花点钱的时候，我老婆总是说：‘老了之后怎么办？’我说：‘有医药保险，有退休金呀。’但我老婆说：‘怎么够？’”

“你们日本人不都是大男人主义的吗？”我问。

“我骂她一次，她听一次；骂她两次，她听两次。但是女人的唠叨，是以百次千次亿次计算的。日本历史上的大将军，多少错误的决定，都由他们老婆的唠叨造成的。”

“避免不了的事，就投降呀。”我说。

“太疲倦了，我当然投降。投降之后，无奈极了。她一步一步地侵蚀我的思想，我每一次点多一点酱油，她每次警告说对腰不好，我想多吃几个蛋，又是胆固醇太高。”佐藤摇头。

“一切都是为你好呀！”

“是好，一切都为我好。我太好了，太安定了，太健康了。家也不像一个家。不对，我说错，像一个家，像一个她的家，不是我的家。先由客厅着手，面纸盒要用一个织花的布包着，一切都是以她的口味为主，变成娘娘腔的，卧房当然女性化，连我的书房，也变成她的贮衣室。”

我听得有点不耐烦：“你说那么多，还没有说到关键性的那瓶药丸。”

“我刚刚要说到那瓶药丸。”佐藤叫了出来，“我把药放在餐桌上，随手可以拿来服用。第一天，她就把瓶子收拾回药柜里。我说我知道你爱整齐，但是这瓶药，我想放在这里，随时可以吃，好不好？征求她的同意，她点点头，拿出来后，第二天，又收回去。这次我不睬她，自己放在餐桌。第三天，她再次地收进药柜。我大发脾气，把餐桌上的东西都摔在地下。第四天，她将一切收拾好，当然包括我那瓶胃药。”

“那你就头也不回地走了？”我问。

佐藤点头：“她还以为我外头有女人。我年轻时什么女朋友没有交过？我绝对不是一个临老入花丛的男人。她太不了解我了。我把一切钱财都留给她，算是对得起她，从此，我由她的生命中消失。”

“她没有试过找你吗？”

“日本那么大，我一个地方都住不上一两个月，她哪里去找？日本住不下，我就往外国跑。我现在学做渔夫，捕捕鱼，日子过得快活，是另外一个人生了。人家活一世，我好像有活了两世的感觉。是的，我很自私，人一生下来就是孤单的。自私对孤单的人来说，没有错。”

“不喜欢的话，离婚好了，也可以有第二个人生呀，何必人间蒸发？”

“你不会明白的，女人是不会放过你的。”说完，佐藤把酒干了。他没有留地址给我，因为他知道，他妻子终有一天会找到我的。

“要是她有一天出现在你眼前呢？”我追上去问，“你会说什么？”

“以其人之道，还治其人之身。我会向她说：一切都是为你好！”

# 女人最可怕之处就是要求男人听话

“绑安全带！”

一上车，女人已经命令。

驾了那么多年车，男人怎么不会做这件事？但还是客气地：“呀，差点儿忘了。”

出了门口，男人向左转。

“转右！”女人又命令。

“昨天这个时候那条路塞车。”男人解释，“今天不如换一条路走吧。”

太太显然地对这个自作主张的部下不满，但不出声，心中想：“嘿嘿，要是另一条路也塞车，就要你好看！”

有那么巧就那么巧，其他人也聪明地转道，变成一条长龙。

“转头！昨天塞车，并不代表今天也塞车呀！”女人说，“要是你听我的话做，不是没事吗？”

“是，老婆大人。”男人只有乖乖地依着女人指定的方向走去。

当然，又是一条长龙，繁忙时间，哪有不塞车的道理。但是女人说：“这条龙比刚才那条短得多！”

“你看得出哪一条龙长，哪一条龙短，这可出奇了。”男人想讲，但

忍了下来。

闲来无事，两者又无对话，男人打开收音机听新闻。

“每天都是波斯尼亚战争，乌干达难民，有什么好听？”女人伸手一按，录音带播出邓丽君的旧歌。

后面有辆的士一直在按喇叭。

女人转头，狠狠地瞪了的士司机一眼，大叫道：“响什么？赶着要去奔丧咩？”

“那些年轻人血气方刚，听到了什么事情都做得出的。”男人低声下气地。

“怕什么？”女的理直气壮，说完就要按钮卷下玻璃窗，伸头出去咒骂。

“别……别……”男人慌忙阻止。

好在的士司机已经不耐烦，越过双白线，扒头前去。

“跟着他走！跟着他走！”女人再次命令，“老在这里等着，什么时候才能赶到？”

“那是犯法的呀！警察抓到会抄牌的呀！”男人抗议。

“人家怎么不怕？”女的以轻视的目光看着男人，“要抓也是抓他去，你……你……”

男人在女人还没讲到“没种”这两个字之前，战战兢兢地把车驾出双

白线，扒过别人的车子。

忽然迎面来了几辆车，喇叭声大作，男人即刻把车子闪到一边，险过剃头地避开，捏了一把冷汗。

打躬作揖地要求排长龙的司机让一让，才能将车子驾进去，但是他们不买账，一车跟一车地贴得紧紧的，绝对不腾出一点空间。

“冲呀！”女人斩钉截铁地命令。

男人即刻照做。

这次，迎面来的是一辆运货柜的大卡车，“砰”的一声巨响，撞个正着，奔驰的车头已扁，冒出浓烟。

女人的第一个反应不是看丈夫有没有受伤，她尖叫：“要是你听我的话做，不就没事吗？”

货车中跳出两名彪形大汉，直往车子走来，男人心中叫苦：“完了，这次完了！”

嗡嗡巨响，骑白色大型电单车的交通警及时赶到，男人好像得到救星，跳出车子，紧紧地把他抱住。

交通警大力地把男人一推，大喊：“多告你一条同性侵犯罪！”

“救命！”男人哀求。

交通警慈悲心发，安慰道：“别怕，有我在，那两个男人不会打你的。”

“我不是怕那两个大汉！”男的已经歇斯底里，“我怕的是坐在车里的那个女人！”

“你说什么？”太太下车狂吼冲前。

男的落荒而逃。

“喂！”交通警在他身后大叫，“你的奔驰车不要了吗？”

“车子！老婆！”男的边逃边喊，“都送给你！”

交通警欲跳上电单车追来，但给其他车辆阻着。男的跑了几条街，抬头一看，是结婚前的女朋友住的地方。

男人直奔进女朋友的怀抱：“快点收拾行李，我自由了，我们马上乘国泰机到欧洲去旅行！”

女的大喜，抱着他吻了又吻。正当男的觉得一生幸福由此开始的时候，女的说：“不如坐维珍航空吧。”

“为什么？我一向惯坐国泰的。”男的说。

女的回答：“听我的话做，没事。”

“咦？这句话在什么地方听过？”男人觉察后鸡皮疙瘩竖起，大喊，“不，不！”

冲出门，男人再跑几条街，跑回妈妈家里，直奔母亲的怀抱：“我再也受不了所有的女人。”

世上只有妈妈好。妈妈抱着哭泣的儿子，摸摸他的头：“老早就说

那个女人不适合你的了。要是你听我的话做，不就没事吗？”

# 以迟到折磨男人，总会得到报复的

有时也很难怪男人忍受不了女人。

我一个朋友结婚二十五年，他和太太之间的个性，互相已摸得很清楚。

朋友是位很守时的人，凡有约会必提早抵达，从不迟到，但是和太太一起出门，他们很少准时赴约。

“这不是我的错，要怪怪她！”朋友想当众指责他的老婆，但是为了要给她面子，这句话还开不了口。

有两小时的准备，友人太太还是东摸摸西摸摸，他开始不安，向老婆说：“快一点好不好？”

呀！太太大叫：“你急些什么？”

被骂得多，他便一直忍，忍到差不多：“再不出门便要迟到了。”

“这里去最多半小时，早去还不是要等？”太太说。丈夫看表，差十分，差五分，差一分，终于太太梳好头，穿好衣服，可以出发，丈夫捏了一把冷汗。

但是每一次都是一样的，锁门之前，太太必然忘记带皮包，忘记带礼物，忘记带化妆品，总有一两样东西记不起，永远出不了门。

时间又是一分钟一分钟地过去，丈夫的细胞死了又死。出门又遇到塞车，这时丈夫只希望少迟到一分钟是一分钟。

终于在全桌上只空着的两个空位上坐下，女的若无其事，男的已满脸通红。

“你明明知道我是最不喜欢迟到的，为什么这二十五年来，你要那么折磨我？”朋友想向他老婆咆哮，但只会向我诉苦：“我怎能再忍受呢？我快疯了。”

我懒洋洋地安慰道：“她再弄迟一次，你和情妇上床时，就少内疚一次，这是最好的复仇办法。”

友人听了大喜，结果疯不了。

# 有的孩子，不是爱的结晶，而是女人的证据

女人和男人做完爱后，在他耳边细语：“大姨妈已经两个月没来了，我今天去看医生，他证实是有了。”

“什么？”男人本来想睡觉，即刻被吓得脸无人色，惊叫而醒。

“是你的。”女人断定。

男人心里想：你爱情技术高超，又不是一个终身关在修道院的圣女，这期间还有其他男朋友，怎么硬硬地指着我的头讲这种话？

但是，男人始终说不出口，只有嚅嚅地说：“我……我每次都戴套子的呀！”

女人跳了起来：“你这个没有良心的家伙，我爱的只有你一个人，孩子是不是你的，难道我不知道？”

这种理论根本没有什么科学证据！但这句话，男人又吞了下去。

已经到了一哭二闹三上吊的时候了，女人呜咽：“当初，你向我说过什么话？你答应过照顾我一生的，你不要孩子我了解，但你怀疑我，我不如死给你看。”

我们男人想要的时候，当然什么事都答应你！男的再次内心独白。

女的看男的不出声，有点慌张了，男人的静默最可怕，不知道他心里想些什么坏主意，即刻先下手为强：“好，我明天去拿掉。”

“三个多月，堕胎很危险的。”男的想起医生那块血淋淋的铁钳，心

有不忍。这个女人，到底是他爱过一阵子的。

“我死了，你就不用烦恼。”女的说，“不过你不用担心，我决定把他生下来给你看看，一定长得和你一模一样！”

孩子出世，正如她所说，像男的。

但是，这个孩子根本不是人，当然也不是爱的结晶。是一个自私、固执、过于倔强的女人的一口气，也是一件证据，仅此而已。

# 男人怕回家，都是被逼的

已婚女人有一种特别的才能，那就是她们可以制造一千零一个理由让丈夫们怕回家。

首先，你会认不得这是自己的家，因为她们总喜欢把家具搬来搬去，到最后还是回到老地方。

当你已是筋疲力尽的时候，她们会喋喋不休，连邻居烧了什么菜都告诉你。最终目的，是她们会尽量地让你快乐，让你感到有了她们，你才快乐。

厨房里传来的油烟味永远是一样的，不是金宝罐头汤，就是“梅林”牌午餐肉。

睡房中，一个丈夫只能躲在棉被底下才能避开妻子的无聊猜疑：今晚不要来是不是和其他女人来得太多了？今晚为什么要来，是不是其他女人为你进了补？

有了婴儿更糟糕，他一生下来就知道自己的威力，要什么东西，他便大声尖叫。

他的母亲认为这是健康的现象，自己只管看电视，叫老公去搞掂他。婴儿一看老子是好欺负的便一次又一次地嘶叫，太太看丈夫这一点小事也做不好，比婴儿更大声地向丈夫嘶叫，最后丈夫生气了，又向太太嘶叫。

这时婴儿才大乐睡觉。

历史上的勇士，是视死如归。唉，这一班可怜的丈夫，怪不得，是视归如死。

# 男女之间，最不能协调的是管和被管

男女之间，最不能协调的是管和被管。有虐待狂和被虐待狂的另当别论。作为一个人，“自主”，是多么的重要！

天凉了，出门时对方为你披上一件毛衣，那是关怀，充满温暖，火气大了，煲一锅清凉汤，那是爱，甜在心头。但是，关怀和爱绝对不能超出界限。“这双鞋子不好看，换双新的。”

老鞋子越穿越舒服，只有自己明白它的好处，又不是穿在你身上，为什么要换新的？

“多吃几粒维生素丸，不然会生病。”

挨也挨惯了，小小丸子，就有奇迹出现？

起初是关心，后来渐渐地变成管。管，是权力的表现，会上瘾的，结果什么都管。而且，人类很奇怪地常以自己的水准去管人家。知识上，对方会说：那么简单的数目，怎么算不出？体力上，以自己的强健或衰弱来影响：吃得太咸不好！或者，你为什么不多做一点运动？等等。

每一个人的身体构造不同，但是都有一个自然的刹车掣，不舒服了就不会再去做，用不着别人来提醒的。

心里再烦，被管的时候总是默然地点头，因为对方有一个最厉害的理由：“都是为你好！”

# 应该知道想要和不想要的分寸

男人要买一样东西的时候，向老婆说：“我想买……”

太太已经打断：“不要。”

“我还没说完我要买什么东西。”男人抗议。

“不要。”女人说。

“为什么？”男人问。

“不要就是不要。”

“你怎么可以先下结论？你到底有什么理由说不要？”

“我们家里的东西已经够多了。”女人说，“搬起家来，多么头痛。”

“那么你整天买衣服，买鞋子，买皮包，买化妆品，就不必怕搬家时头痛了？”男人已忍不住，数将起来。

“哎呀！”女人尖叫，“我扮漂亮，也是给你面子呀，不然跟你出去，人家说你老婆一点也不会打扮，那无脸的是你还是我？”

“好了，不买就不买，说不过你。”男人想讲，但又怕带来一场夫妇吵架，就忍了下去。

“你想什么，说出来，别老是闷在那里。”女人不饶人地追迫。




男的知道要逃也逃不掉，唯有弄个陷阱，让女人掉进去。

“我要买的东西你不会反对的。”

“不管什么，不买就不买。”女的坚决。

“我要买颗钻石！”男人要等女人反对。

“钻石？”东西没看到，女人的眼睛先发亮。

“唔。我错怪了你。”女人依偎过来，鬼头鬼脑地做出“今晚来一下”的表情。

“给妈妈当生日礼物。”男人痛快地说。

女人跳了起来：“不！”

“为什么？搬家会有麻烦？”男人讽刺。

“她年纪那么大了，还学人家戴什么钻石，别人看到还以为她是暴发户呢！”女人总是有理由反驳，“不能买！”

“但是，”男人作委屈状，“东西已经订好，还付了钱。不可以不要。”

“我不管你用什么办法，一定要把它退了。”女人狂吼，绝不留情。

“我想……我想……”男人口吃。

“你想什么？什么都不可以！”女人已接近疯狂。

“我想转送给你！”

“啊！”女人又要做拥抱状，男人避开。

男人为了争这口气，结果作茧自缚，本来想买别的东西，现在惹上身，非买钻石不可。

去过珠宝店后，男人到二奶家。

二奶看到那颗一克拉的钻石，高兴死了，马上脱光衣服来个三百回合。

事后，男人说：“我想买……”

“好呀，你要买什么，我陪你去。”二奶不问男人要买什么，兴奋地回答。

“我想买的东西又大又笨重，你不会嫌搬家时麻烦吗？”

“搬家又不用我自己动手。‘人人’搬屋，天天在电视上看到广告。”二奶说，“要是怕他们粗手粗脚，可以叫那些专门替人家办移民搬运的外国公司，他们连抽屉里的东西都替你包好，方便得很，付多点钱就是。”

“唔，这才像话。”男人说。

两人拍拖，经过置地广场。

“我们到里面去替你买件衣服。”男人说。

“我和你在一起，还用穿衣服？”二奶笑着说。

男人也笑了，但感内疚，心想下次给家用，应该给多一点，让她自己去挑选好了。

车子从上环直往西环，男人带了二奶穿过大街小巷，到达一间古老的杂货店。

店主从后面搬出一个大石磨，放进车后厢。男人顺道在菜市场买了些东西，驾车回二奶家。

男人把石磨洗得干干净净，整个石磨有洗脸盆那么大，磨口有个小洞，另有一支木柄，又原始又可爱。

二奶帮手把洗好的糯米放入磨口，加水，男人细心旋转手柄，磨出米浆，用筛布袋装着，拆出石磨压着，等水干后，搓成米团，再取一小块，压扁，用来包韭菜粿。

这些都是男人儿时的回忆，他记得奶妈做的韭菜粿，天下第一。外面买来的，单是粿皮已不像样，非得亲手制造不可。他最原先的要求，就是要买这个石磨。在自己家里，主要的工具石磨已被否决，何况做什么鸟粿呢？

韭菜粿做成，热腾腾、香喷喷地蒸熟后，男人大嚼二十四个。二奶笑盈盈地把剩下的数十个拿去送给邻居，大家兴高采烈。

男人觉得这一天过得很充实。

晚上回家，男人由口袋中掏出首饰盒，交给太太。

女人一打开，是一粒零点一克拉的钻石，大失所望，咒骂数十分钟。

男人没有听进脑，卧床，欲进梦乡。临睡前，想着下次要买的是什么玩具。



# 永远纠缠不清，那是女人的天性

女人常在做完爱后问男的：“你是不是把我当成泄欲工具？”

男人啼笑皆非，心想回答：“是的。你不是自己也泄了吗？”

“不。我喜欢你才和你做这件事的。”男人为了逃避，只有撒谎。

“只是喜欢？”女的追问。

男人更尴尬，忙摇头：“爱。”

女的满足了，男的松一口气，即刻穿衣服。

“你每次做完了就赶着要走，那不是当我是泄欲工具是什么？”女的不放过男的。

“天！”男人只好放下领带，再抱女的一下。

在她的背后，男的偷偷看表。但略为一动，即被察觉，女的生气：“走就走吧，不必那么假。”

男的并不驳嘴，他一味想着：“下次戴表的时候，一定要把表翻到腕背，偷看时才不会穿帮。”

今后，男的扮成很忙很忙，等到幽会的时候，忽然男人并不和女的做爱。

“你再也不喜欢我了？”女的诧异。

“不，不。我根本没有时间。”男的回答。

“那么匆忙？”

“能够看看你，和你聊两句，已经满足。”

女的送上吻，心想：“他真好。绝对不是把我当成泄欲工具。”

下次幽会，还是说成很忙很忙。做完爱后，女的帮男的穿上西装：“你快点走吧，不然赶不及开会的。”

智能，是从失败中获取的。

男人并非没良心，他对这个女的的确存有爱意。好男人到了中年，还没结婚的话，不是个性孤僻就是搞同性恋。未婚的男人当然可以陪女的到天亮，怀疑是否为泄欲工具的问题就不存在了。要是男的不认为这个女人值得去爱，也不会硬着头皮玩这个危险的游戏。双方都是思想成熟的人，大家都知道自己在做些什么。

大家尽情地享受，松弛一下神经，对身心都有帮助，是减少压力的最佳办法。快快乐乐多好，千万别再发问：“你是不是把我当成泄欲工具？”

女人想想，这话也对，就换另一个问题：“你认为我是不是很胖？”

“不，不，我就是喜欢你的身材。”男的回答。

女的又生气了：“你永远不说真话！”

男的支吾：“也……也许，不穿白……白色的，换条黑袜裤，可……可能腿看起来更瘦一点！”

“哇！你骂我是肥婆！”女的大哭出来。

男人再也不敢开口，瞪着眼，望着前面的空间发呆。

“你到底在想些什么？”女的不饶人。

男人在这个时候也许想的只是一碗云吞面。或者，他在想，南非队对澳大利亚队，哪一队打赢？

如果把真话告诉了女人，她们一定轻视这男人。

“我这么好，我这么漂亮，为什么你想的不是我呢？”女人心中悲愤。

男人和女人根本就不是相同的动物。

女人喜欢不作声，作愈想愈生气状，她们假设继续生气下去，男人便会来安慰她，问她说：“你到底在想些什么？”

这时，她可以把胸中的话完全地倾诉，消掉这心头的大石。所以，女人以为男人也是同样的，便顺其自然地：“你到底在想些什么？”

要是你，你敢说你在想一碗云吞面吗？

男人的眼睛转了又转，他准备回答：“好。你要我说我在想你，好吧，就说吧。但是，慢点，她太了解我了，我这么一说，她一定知道我在骗她……”

结果，男的什么都说不出。吻额、吻颈、吻肩、吻乳房，和对方又来一次，总比说什么话都好。

完事，抽根烟，快活似神仙。这时，女人又问：“我们在一起，你是不是觉得幸福？”

毛孔即刻发胀，全身瘫痪。

“幸福”这两个字听起来像“死亡”。

男人对这些问题是永远回答不出的，他们不知道女人问这问题的目的在哪里。

跟着，女人问：“你对我是不是当真的？”

男人想回答：“当然啰，不然我怎会和你在一起？”

女人即刻反应：“你和我在一起，不过把我当成泄欲工具！”

永远的纠缠不清，那是女人的天性。做爱之前什么都好，做完后什么都觉得烦，这是男人的天性。

互相了解，无往不利。



# 太多浪漫都经不起结婚的考验

男女一旦共享一个洗手间，蜜月期便过去了。

说也奇怪，一个喜欢乱丢东西的，一定娶到，或者嫁给一个有洁癖的。

起初默默地为对方收拾，演变成："请你别那么把底衫底裤随便放好不好？"再下来是："喂！你再那么脏，不是你走就是我走！"

愤怒来自微小的看不过眼：牙膏盖上，或不盖上；厕板翻上，或不翻上；窗口打开，或不打开。

忽然间发现厕纸那么快就用完了。用完为什么不换新的？为什么每一次都在上到一半时才发觉是用完的呢？最后神经质到一定要捧着一卷后备的才敢如厕。

浴缸中为什么有黑黑的那么一圈？任何牌子的洗洁精都擦不掉。唯一办法，是用磨砂纸。

排水口永远有无尽的毛发。那么年轻就开始秃头？有些是鬈曲的，难道是秃那个地方？

造成男女离婚的还有数不完的原因，但是，这大多是男人不好。你们高兴了吧？

为什么错事都是男人做的呢？理由很简单，女人在幻想她们本来的丈夫，一定是这样的：

一、他一定有钱，至少“有点”钱。哇，就说他是经济上稳定吧。

二、他一定会记得我的生日的。那一天，他会送花，送巧克力，或者，最好是送一辆奔驰。

三、永远不会和我吵架，要是我情绪不安，他会安慰我，同情我，了解我。

四、一天打几个电话来，说的都是“我爱你”。

五、他能烧菜、做家务，不必花钱请菲律宾家政助理。

六、每个星期天请我一家人饮茶。

七、带我到名牌店，送我一张没有限额的金卡。

八、我可以偷偷地告诉我的好朋友，说他昨天晚上弄得我要死要活。啪的一声，幻想破灭，一结婚完全不是那么一回事。

男人有天回来，告诉你：“公司人事太过复杂，那些拿了鸡毛当令箭的小人，怎么值得和他们斗？”

从此，男人就一直待在家里看电视，什么事都不做，连床上的也包括在里面。

当你从办公室回家后，男人会滔滔不绝地把《教父》的剧情讲给你听。这还不算，他要你陪他一起看《欢乐今宵》。你无奈地坐在他的身边，忽然，你听到一阵鼻鼾，他已在沙发上睡去。

有一天，他会告诉你，他戒了烟，酒也不喝了。这也好，省一点家用。在他失业的时期，总不能什么费用都由你负担吧。

但是酒虽然不喝，代之的是Perrier或Evian矿泉水，又买了一大堆的健康食品，开始叫你Keep Fit。

连他学气功的学费也要你代他垫一垫。什么外丹功、内丹功，闭着双眼，手脚震动，跳得像一只猴子。

再下去，男人会向你说一番大道理，什么人生如梦，听起来熟口熟面，会不会是抄许冠杰的歌词？

回家闻到一阵异味，男人烧起香来，说是信了什么新兴宗教，晚上和你吃斋去。

最糟糕的是：他在斋铺中认识了一个新朋友，你晚上回家总看不到人影。电话响，他打来的，有一千零一个理由说他为什么不能回来。

事有蹊跷，但是没有想到是那么严重。

你哭得眼肿，和八婆朋友们商量，她们像粤语片中一样，组织起来，和你一起去打那个吃斋的狐狸精！冲上他们的爱巢，捉奸在床，唉呀呀！抓到的是另一个男人。

没有比这种事受到更大的耻辱，你决定离婚。

照照镜子，你发觉自己已经不是那么年轻。

天下男人都死光了吗？有勇气去找，还怕找不到？既然再找，就找一个年轻的。

时代不同，从前老妻少夫给人家当笑话，现代人哪有这种观念？尤其是好莱坞有那么多的例子，只要你够脾，就找一个吧。

最好是卖生力啤酒广告的那些大只佬，反正没有人相信你和他们拍拖是看中他的IQ。

但是，总有一天，大只佬会向你说：我终于遇到一个真正了解我的女子。

年轻的不行，找个年纪比你大的吧。他们衣着讲究，出入高级餐厅，身家大把，懂得生活情趣，处处小节都注意到。你会大喊：为什么我浪费了那么多时间，为什么我不一早就嫁这种人？

但是奇怪得很，这种人为什么到现在还没有老婆？当然他们有一定的怪癖，哎呀，不好了，又是一个基佬！

想到这里，女人一身冷汗，望一眼身边看《欢乐今宵》看到一半睡去的丑男人，抚摩一下他的面孔，好在一切还没有发生，这世界是多么的美好。



# 娶个有钱老婆和没钱老婆，其实没分别

年轻的友人又问我关于娶个有钱老婆的意见。

我不知道，我从来没有娶过有钱老婆。不过，我的忠告是一旦结婚，必得屈服，不管你老婆有没有钱。

男人一结婚便失去了他原有的一切，包括他的自尊心，因为女人会把他当成财产的一部分。

女人始终要管理男人的，这不是她们的错。而是她们天生下来的本性。试看一切的家庭，最后大多数是女人变为一家之主。天真的少女，年纪一大，就是慈禧太后。男人总是投降，因为他们已经疲倦，他们不想再吵，接受，是最聪明的办法。你有没有看到撒切尔夫人的丈夫，跟在他老婆后面像个跟班，他才是一个真正懂得如何做男人的人。

时代已变，男人开始要学会做“家庭主公”，虽然家里有一个菲律宾工人，但是女人的命令还是要听的。做这个做那个。女人喜欢把自己的丈夫当成小孩子，当成白痴：穿这件衣服，打这条领带。一切都是关心你嘛，她说。

你问我娶一个有钱老婆和一个没钱老婆的分别，其实没分别，有没有钱，到最后她们还是“Boss”。唯一不同的，是离婚的时候你没有好处，她会花更多的钱请一个律师打赢官司。

# 因为疲倦和好奇而结婚，结果都失望

年轻友人要结婚，问我意见。

忠告总是王尔德的一句老话：“男人结婚是因为他们疲倦了，女人结婚是因为她们好奇。结果两者都失望。”

但是，婚总要结的，它好像是做人定例，它好像是必经的过程。人类对得不到的东西有一种着迷的狂恋，虽然知道要失败，还是把头伸出去待斩。独身男女向往家庭生活，正在婚姻中的人，多希望生活能自由自在。

结婚是恋爱的坟墓，古人说。这句话请你不用去相信。时间，才是恋爱的坟墓，多灿烂的东西，始终要归于平淡的，始终要变成单调的，所以，不能怪结婚。

做好心理准备后去结婚，总比盲目地钻进去好。所以我必须将婚姻的一切坏事先告诉你：你再也不能随心所欲地做一件事，你不能整晚开收音机睡觉；冷天你不能开冷气。因为你的伴侣并不一定有同样的习惯，所有的事情，不再是折中又折中，而是完全的投降。结婚，在开始的阶段和终结的收场都是美好的，只是在中间的过程最难忍受。别以为十八层地狱是痛苦的，比起结婚，十八层地狱变成迪士尼乐园。但是我还是赞成结婚，要是一个人可以娶几个老婆的话。

# 怎样处理婆媳关系才幸福

洋人最讨厌的人物，就是老婆的妈妈，不知为何，关系永远搞不好。

冷讽热骂，写丈母娘的笑话书，一册册出版，最典型的一个，是岳母被狗咬死，出殡时一条长龙，以为都是前来凭吊，原来大家问的，是你那条狗在何处买来。

我们的情形不同，岳母看女婿，愈看愈可爱，可能是东方男人滑头，懂得怎么去讨好妻子的老母吧。

共同点是大家都对媳妇不好。我们的情形更坏，没有一个母亲喜欢把儿子抢走的女人，婆媳间关系的恶化，是最令我们头痛的事，争吵起来，男人像猪八戒照镜子，两面都不是人。

除非那个女的是个奴隶，任劳任怨，不然起初还好，后来就愈看愈不顺眼，非把她们的缺点放在显微镜下不可。

但当这个女人受尽辱骂之后，自己当了婆婆，也会去欺负儿子的老婆，是怎样的一个心态，做男人的永远搞不清楚。

也许是那种原始的占有本能吧，女人一嫁了，就要把男人当成自己的物业，不给他人一点空间，朋友如是，妈妈如是，不能完全怪家婆不好。

分开来住，问题可以得到暂时的解决，但到了过时过节，总是唠唠叨叨，媳妇说：不去吃团年饭行不行？母亲说：把那个讨厌的女人带来了，可以早一点走就早一点走吧。

自己女儿还是自己女儿，嫁了出去，多了一个儿子，是一般东方女人的心态，反过来，儿子娶来的，是多了一个女儿吗？怎么相同？那种不要脸的，我怎么生得出？

今天散步，遇九龙城的三姐妹，当年她们全城至美，当今也各自养儿育女了。

三妹也娶了媳妇，问她关系好吗？

“好到极点，我当媳妇是我女儿，女儿当成媳妇，那不就行吗？”三妹幸福地笑着说。

或者，这是唯一的办法吧。

# 师太

亦舒用衣莎贝的笔名，在《明报周刊》这一写，也写了三十多年了吧。当然，她的小说更早了。

最初见到她时，是一个愤世嫉俗的少女，有点像《花生漫画》中的露西，一生起气来随时让你享受老拳那种人物，是非常非常可爱的。

我们两人认识半个世纪以上，但老死不相往来（其实她对任何人都一样，包括她的哥哥），她的消息，我也只借这本周刊得知一二，这是我唯一知她近况的渠道。

当今，她在内地拥有无数的读者，恭敬她的人，称她为师太。的确，在写爱情小说，她足够资格当师太级的人物，虽然这个名称令人想起金庸先生的灭绝师太，有点可怕。

在最近这篇散文中，她提稿酬事，我相信也有很多读者想知道的，亦舒说听到小朋友提议："书是我写的，读者因我名买书，为何只分到百分之十的版权费？"

她跟着解释：书本印出来，需先排字，纸张、印刷、装订，这些，都不便宜，出版社还要设计封面、校对、付宣传费等。她忘提的是，那广大的发行网，作者要是自己拿到书店卖的话，车马费都不够。

喜欢看书的人，尤其是思春期中的少女，都梦想自己开一家书店，种满了花，有咖啡、有茶，招待客人，只卖自己喜欢的书。

更高的理想，就是成为一名作者了，口讲不出，内心里也偷偷幻想。男读者的话，当金庸、倪匡；女作家呀，当然是亦舒了，自以为写

的是严肃文学，就要当杨绛，还要嫁给一个名气更响的丈夫。

大家都当作家，大家都想书一出版，就是好几百万本，向罗琳看齐。

嘣的一声气球破了，回到现实，连自己印刷的几百本也卖不出去。奇迹不是没有的，但少之又少，当今的网络作家，就是奇迹。

那到底要卖多少本才是畅销作家呢？内地的市场那么大，几百万本不行，几十万总卖得出去吧？别做梦了，市场是大的，读者是多的，就是不买书罢了，大家上网看去，实体书能够印得上十万册，万岁万万岁！

五六万本已是厉害得很，内地市场，有些书还没一个弹丸之地的香港卖得多。他们有的是读者，但他们的发行做得相当的落后，除了几个大城市，卖书的地方不多，乡下根本没有书店生存，数量非常有限，以写作为生，靠卖书发财，都属奇迹。

亦舒的小说在内地，销路和香港一样稳定，每天勤力地写，出版社照样出书，在《明报周刊》，数十年不断地刊登她的长篇小说。

几个月便能聚集出版一本书，根据出版的资料，亦舒在“天地图书”一共出版了三百一十本书，小说有二百六十一本，其中长篇小说占大部分，短篇及中篇小说共七十九本，散文集四十四本，散文精选集五本。

最新作品叫《森莎拉》《珍珑》和《这是战争》《去年今日此门》。《写作这回事》这本散文集让读者了解她写作的心得和经验，是一本非常难得的书，如果对写作有兴趣，又想当作家的话，一定要买本

看。

负责编辑的是吴惠芬，当刘文良先生在世时我常上他的办公室，外面坐的就是这位小姑娘，当今她已是“天地图书”的要员之一了，编辑亦舒的书，少不了她，贡献巨大。

除了《写作这回事》，吴惠芬还编辑了几本谈及亦舒逸事的书。《无暇失恋》谈爱情与两性关系，《红到几时》谈工作和事业。《我哥》围绕倪匡兄的趣事，以及《红楼梦里人》专写亦舒阅读《红楼梦》的心得和见解，研究红学的人非珍藏不可。还有一本新的未出版，讲亦舒的喜好，另一本有关她的人生经历的，会继续推出。

在二〇一七年，国内电视剧《我的前半生》改编自亦舒的经典作品，再次成为众人的热议，接下来可以改编的还有很多很多，像一个挖不完的宝藏。

亦舒小说从不过时，三百多本中没有一册是重复的，连她哥哥也惊叹道：“我的科幻天马行空，什么题材都可以写，有取之不尽的泉源。我妹妹的，写来写去，不过是A君爱B君，B君又去爱C君去，那么简单的关系，一写就可以写成三百多本书，叫我写，我写不出！”

日前因为写这篇稿需要一些数据，和吴惠芬联络，她问及当年在《东方日报》的专栏版“龙门阵”中，有一个叫《一题两写》的专栏，由亦舒和我每日在左右写一篇同题材的，而出题由谁负责。

这是多年前的事了，是谁出题我自己也忘了，依稀记得是当时的老总兼编辑周不先生提的，其中有一篇吴惠芬印象极深，是《何妈妈》，亦舒和我都住过邵氏公司的宿舍，也得过何莉莉的妈妈照顾，我们两人各自发表对她的观点，令读者留下深刻印象，可惜内容已找不回了，要

聚集出书，是不可能的了。

时常想念这位老友，今天东凑西凑，写成这篇东西，当成问候。

# 给亦舒的信（一）

亦舒：

查先生离去不久，又有一个好朋友走了。本来，我会将一些好玩的事写在一个叫《一趣也》的专栏，但死人嘛，怎么“趣”呢？我一向是一个只把人生美好告诉读者的写作人，和你又无所不谈，所以还是把这些带有点悲哀的往事写信给你吧。

记得以前我们都住在邵氏宿舍时，到了深夜还在喝酒，我曾经把我留学日本时认识的一个叫久美子的女人的事讲给你听过。这位久美子，也在最近去世，她比我大八岁，屈指一算，也有八十六了。

消息是新加坡友人黄森传来的，他们都住巴黎，一向有联络。最后一次见久美子，也是黄森带我去的，是去年的事。当他说起久美子已被她女儿送进老人院，我感到无际的伤痛和愤怒。老母亲，说什么也应该住在家里的，一讲到老人院，我脑子即刻出现电影中的兽笼和虐待。

就那么巧，我因公事到了意大利，也就去巴黎打一个转。老人院就在巴黎郊外，我们包了一辆车子，带着花店最大的一束花。

原来法国的老人院没那么恐怖，有点像教堂后面修道女的宿舍。依着房号找到了她。啊，久美子整个人是白色的，脸苍白，头发白，只有那两颗大眼睛还是乌黑明亮，瞪着我，一脸疑惑，她已是老人痴呆，已认不出是我，但是不停地望着，带着微笑，一直问自己，这个男人是谁？

倪匡兄说过，即使会紧握着对方的手，也不表示认得出是你，那是

自然的反应，像婴儿，你伸出手，她便会紧紧地握着。

到了探望期限，不得不放开她。

原来久美子的女儿知道妈妈已不能一个人生活，又没有办法放下自己的工作照顾，才下此策的，我也只能说我理解，但心中还是对他们有点怨恨。

在留学期间，我半工半读，一面学电影，一面为邵氏公司买日本片的版权在东南亚放映，当年日本几间大电影公司都在银座，我们的办事处也设在离不远的东京车站八重洲口，步行还可以到达的有一个叫京桥的车站，再过几步路，就是“东京近代美术馆”，三楼有个电影院，日本和法国的文化交流节目中，有互相将自己的一百部经典轮流上映的，法国片放完后就是日本名作，那是我们电影爱好者不能失去的机会。

我买了整个节目的门票，学校也不去了，差不多每一天都流连在美术馆中，时常遇到的，是一个长发女郎，中间分界，天气冷时常穿着一件绿色大衣，身材很高，腿也不粗，小腿粗的日本女人一向让我倒胃，不管面貌有多美，我都会远避。

也不知道那里来的勇气，我终于主动开口，接着的事很自然地发生在年轻男女身上，饮茶、吃饭、喝酒，身体接触。

当我听到她比我大八岁时，我也不是太过惊讶，当年和我年纪相若的女子我都会觉得她们思想幼稚，我不记得自己喜欢过比我年轻的女孩子。

久美子出现在美术馆看戏，和她的工作有关，当年她在一家叫“UniFrance”的公司做事，是家发行及推广法国电影的组织，办公室也

在银座，我时常去玩，从他们的八楼，可以望到隔壁的圆形建筑，叫“日剧剧场”，专门表演脱衣舞，满足乡下来的日本人和外国游客的好奇心，我时常开玩笑地说有个窗子能望到舞娘们的化妆室就好了。

在她的公司的人，后来谈起来，都是有关联的人，有一个叫柴田骏的，后来娶了东和公司老板川喜多的女儿，我们一伙经常喝酒聊天至深夜。

来她公司玩的还有一位法国纪录片导演克里斯·马克（Chris Marker），为法国新浪潮电影中一个主要的人物，作品《堤》（*La Jetée*），一九六二影响了众多电影人，连美国科幻电影《十二只猴子》（*12 Monkeys*），一九九五也从此片得到灵感，大量地借用了片中许多元素。

克里斯·马克一见到久美子，惊为天人，非为她拍一部纪录片不可，结果就是《神秘的久美子》（*Le Mystère Koumiko*），一九六五，各位有兴趣，也许能在YouTube找到。

一天，久美子忽然向我说要到她一生向往的法国去了，我当然祝福她，并支持她。我送她到横滨码头，她上了船到西伯利亚，乘火车到莫斯科，再飞巴黎。记得当年送船，还抛出银带，一圈圈地结成一张网，互相道别。

这么一走就像一世纪，她在巴黎遇到一个越南和法国的混血男人，结了婚，生了一对孪生女儿，后来丈夫离她而去，剩下她一个人把两个女儿抚养长大，靠着那单薄的出版诗集稿酬，住在St. Germain区，对着坟场，写她的诗，不断地写。

诗中经常怀念着哈尔滨—她出生长大的地方，后来也回去过，写了

一本关于哈尔滨的书，她似乎对这个寒冷的地方有很深厚的感情。今年秋，当友人们说要去查干湖，会经过哈尔滨，我即刻跟着去了，半路摔断了腿，我撑着拐杖，去哈尔滨的地标俄国教堂的前面，拍了一张照片，我希望下次再去巴黎看她时，让久美子看一看这张照片，唤起她的记忆，也许到时久美子会认得出是我。

迟了，一切都迟了。

再谈。

蔡澜

# 给亦舒的信（二）

亦舒：

多年前，当查先生因心脏重病入院，你在远方关怀，来信问我一切时，我将过程像写武侠小说般，记下查先生与病魔大打三百回合报告给你听。这次心情沉重，多方传媒要我写一些或说几句，我都回绝了，不过在这里我把这几天的事写信给你，当成你也在查先生身边。

查先生已在养和医院住了两个月，两年来已进出多次，家人对他即将离开做好了心理准备，到底是九十四岁了，要发生的事，在中国人说来，已是笑丧。

二〇一八年十月三十日那天，查传倜来电，说爸爸已快不行了，赶到养和病房，见查先生安详离去。这段时间最辛苦的是查太，她对查先生寸步不离，好友们劝她旅行当然不肯，连去澳门半天也放不下心。查先生这么一走，遗下的一切都由她坚强打理，我们作为朋友的，一点也帮不上忙。

十一月六日在山光道的东莲觉苑替查先生做头七，去了才知道跑马地还有那么一间古老和庄严的建筑，是何东夫人张莲觉在一九三五年建立，已被指定为香港法定一级历史建筑，寺中有胡汉民和张学良写的对联。仪式由法师们主持念经，各人分派一本厚厚的经书，原来要从头念到尾，这一念，就是几个小时，我不知死活，穿得单薄，冷得个要命，家属们一直守灵，我最后由张敏仪陪同下早退。敏仪这些日子都在香港，所有仪式都出席，很够朋友。

再得查太电话，说要我写横额，我当然不会推辞。怎么写，要我和

主办花卉事务的国际插花艺术学校校长黄源喜联络，黄先生说用日本纸，我一听就知道他指的是日本月宫殿，是我最讨厌的白纸了，但已不是争辩是否用宣纸的时候，照听就是，写些什么？用倪匡兄想出来的“一览众生”。很多人不明白，倪匡兄也写了一张字条给查太，解释这是查先生看通看透了人间众生相，才有此伟大著作。

旁边的一副对联，是从查府拿到灵堂来的那对“飞雪连天射白鹿，笑书神侠倚碧鸳”当成挽联。灵堂放满何止万朵的白花，按查太要求，以查先生最爱的铃兰花为布置的主花。铃兰花英文为“谷中百合”（Lily Of The Valley），又有“圣母之泪”（Lady Tears）和“天堂梯阶”（Ladder To Heaven）之名。黄源喜说此花甚少在丧礼上使用，当今也非当造季节，那么多花，找来不易，我在进口处还看到开得很大朵很难得的荷兰牡丹，漂亮之极。据黄源喜说，这回查先生的丧礼，是五十年来最美丽和做得最艰难的一次。

花是另一回事，难得的是排到出大街的花牌，是空前绝后的。马云不但在守灵及出殡来了两次，送上的“一人江湖，江湖一人”对子，很有意思。我在头七时已得教训，穿多几件衣服，哪知还是那么冷，隔日送殡更冷，可能是我坐的地方对着冷气的关系，或者是因为死人，非冷不可，九十岁的名伶白雪仙也在灵堂上冒着寒冷坐得甚久才离去，看到家属们一直不停地守着，更知不易。

最反对的是中国人的葬礼中，亲友们前来拜祭，上前一鞠躬二鞠躬三鞠躬之后，家属还要谢礼，来的人有时三五，有时一人，每次都要站立还礼，至亲好友另当则论，阿猫阿狗也要还礼一番，甚是多余，建议今后在来宾签名处设一管理，集齐六人以上才上前拜祭一次，不必让家属那么辛苦，我也是过来人，我知道。

朋友们来送查先生，都只是三鞠躬，俞琤最为有心，她行的是伏身跪拜之礼。来时一次，走时再跪地一次。

默默然坐在一角，没人理会的是刘培基，他本来长住曼谷，我问怎么回来的，他说那边住得虽然舒服，但是医生还是香港的好，年纪大了应该回来住，他现年已有六十七岁了，在四十岁生日时，查先生曾经写过诗送他，他也一直以查哥哥称呼查先生。刘培基向记者说过，一生人没什么遗憾，只遗憾走的好朋友太多，家里都是他们的遗照。

葬礼上有纪念册送给亲友，册上最后一页，记载了《神雕侠侣》中的一句话："今番良晤，豪兴不浅，他日江湖相逢，再当杯酒言欢。咱们就此别过。"

十一月十三日那天，一众亲友从殡仪馆出来，分车到大屿山宝莲禅寺海会灵塔火葬，称为"荼毘大典"。与一般电子点火油渣燃烧的不同，这里用的是柴火，整个过程要花八小时才能完成，中途更要加柴助燃，事后由高僧收集骨灰和舍利子。

燃烧时发出浓烟，我们各得檀香木一块，排队走过火葬炉，把檀木扔进洞中。张敏仪因眼疾，要不断滴眼药水，这次也不顾烟熏痛楚，将整个礼仪行完。

再坐两小时的车，经弯弯曲曲的路，从大屿山回到市区，查太在香格里拉设五桌解秽酒，宴请宾客。其中有一洋人朋友，问我是否吃斋，我回答丧礼后，需吃鱼吃肉，没有禁忌了。洋人又问这是为什么，我说什么叫世俗？人家做什么，我们就跟着做什么，这就叫世俗。

再谈。

蔡澜

# 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创造人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或者说气度。那些身份，或许都可以通过努力获得，但气度是与生俱来的，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

# 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投，哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投；哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使

然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买；若用钱能买到舒适，不惜代价去买……这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“抱抱茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加数十次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋、悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

# 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”

那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓

然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

# 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在《笔论》中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，他所有的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功。

## 回首亭中人，平林淡如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能；试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？

# 编后记

因蔡澜先生的生活环境及语言习惯问题，本书中涉及粤语说法的表达均未作改动，现将本书中粤语用语统一做注释，附于本书后。若有遗漏，敬请指正。

唔：不。

系：是。

系咪：是不是。

二世祖：粤语俗语，通指那些有不少家产，只会花钱享乐的人；专指上一代有权有势有钱，下一代只管吃喝玩乐的富家子弟、纨绔子弟。

粤语残片：很久以前的香港黑白老电影。

老姑婆：未婚的大龄女性。

交关：很，严重。形容程度。

低庄：无耻，下流。

阴功：粤语方言，造孽的意思。

乸（nǎ）：雌，母的。粤语里形容男人娘娘腔。

阿妈是女人：多此一问，废话。

得意：形容人或事物可爱、有趣、好玩。粤语中常用。

黐（chī）线：有毛病。

这把口：这张嘴。

唔该：表示谢意。

捉虫入屎忽：没事找事，给自己找麻烦。粤语俚语。

阿嫲：奶奶。




珍惜每一刻应得的感受，
把人生充分地活足了它。



蔡澜 著

Nothing matters so much

金庸作序 倪匡作跋

北京时代华文书局

# 没有什么了不起。

蔡澜
著

Nothing matters
so much

北京时代华文书局

图书在版编目（**CIP**）数据

没有什么了不起 / 蔡澜著. —北京：北京时代华文书局，2017.3

ISBN　978-7-5699-1427-6

Ⅰ. ①没…　Ⅱ. ①蔡…　Ⅲ. ①散文集—中国—当代　Ⅳ. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字（2017）第040437号

没有什么了不起
meiyou shenme liaobuqi

著　　者 | 蔡　澜

出 版 人 | 王训海

选题策划 | 陈丽杰

责任编辑 | 陈丽杰　关　九

封面设计 | 熊琼 | 云中 YUNyard Workshop

版式设计 | 段文辉

责任印制 | 刘　银　范玉洁　訾　敬

出版发行 | 北京时代华文书局　http://www.bjsdsj.com.cn

北京市东城区安定门外大街136号皇城国际大厦A座8楼

邮编：100011　电话：010-64267955　64267677

印　　刷丨北京京都六环印刷厂　电话：010-89591957

（如发现印装质量问题，请与印刷厂联系调换）

开　　本丨787mm×1092mm　1/16

印　　张丨15

字　　数丨162千字

版　　次丨2017年6月第1版

印　　次丨2017年7月第3次印刷

书　　号丨ISBN 978-7-5699-1427-6

版权所有，侵权必究

# 蔡澜语录

1．精神上的健康，比一切都重要，到了这个阶段，“一定”辛苦的事，我不会，也不肯去做。

2．其实，我喜欢看别人吃东西，多过自己吃东西。什么都吃，吃得津津有味的相貌，是多么赏心悦目。

3．我没有后悔我所经过的每一个阶段，它们都相当充实。

4．现在自己做起生意来，觉得乐趣无穷，并不逊于艺术工作。其实做生意，也在不停地创作呀。

5．一直觉得人与人之间，应该有一份互相的尊敬。不管是长辈、同年或对年轻人与小孩，比我有钱或贫穷、知识高与低，都有这份尊敬存在。也许，这就是基本的礼貌吧。

6．“最”字和“渐”字一样，是渐进式的，渐渐地，你就知道什么是最好的。这是在不知不觉中得到的成果。等到你能确定什么是“最”好，你已经是“最”老。

7．天下总分几种人，有的不肯进取，不肯学习，就那样过一生，有的肯博，出人头地。

8．家父教导的守时、重友情、做事有责任，由成长到老去，都是我一心一意牢牢抓住的，但也不是都做得到，实行起来很辛苦，最重要的，还是要放弃以自我为中心。

# 序·蔡澜是一个真正潇洒的人

文丨金庸

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受作伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四哥都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。

# 目 录
## CONTENTS


蔡澜语录

序·蔡澜是一个真正潇洒的人

没有什么了不起

- 微笑的种子，开花了
- 精神上的健康，比一切都重要
- 每一天都问自己活得好吗
- 做人要做得比较有乐趣又更有味道
- 一种本性特别喜欢的东西，可以当药
- 我的乐观是天生的
- 讲美好的人生，大家都高兴
- 放下一切，走吧
- 一切，又打什么紧
- 我不后悔我经过的每一个阶段
- 做得勤快，做什么都会被尊重
- 做生意的过程，也有无穷的乐趣
- 噩梦醒来，怎么会不高兴
- 每天吃，每天笑，人生夫复何求
- 快乐教教主
- 我喜欢看别人吃东西，多过自己吃东西
- 我的宗旨，总是敬老
- 得奖是开心事

看开点吧

- 一生活就有感受了

被背叛也管不了，看开点吧
人生，看你如何选择和被命运安排罢了
人生要学的，太多
有个好榜样，脚踏实地地做人
太花心了，变成了没有个性
每个人都是人生的演员
相信他是想看到你快乐的
做朋友，给骂几句不要紧
交友之道，在于原谅对方
抱怨，只当成一种娱乐
女明星们，其实也是凡人
发现一个毛病，也算是一种进步
沮丧没有什么了不起，只是一个笑话
樱花不会为你而开
教养谁都能学会，跟出身没关系
一切烦恼，都是由贪心开始
下世投胎，也要选个好人家啊
小孩子的画，都有灵气，看起来清心
开明的社会，什么人离婚都不稀奇
互相尊敬，是基本的礼貌
人生之中，一定要交几个朋友
我们做人，总是忘记自己年轻过
我想要的梦想中的小岛

相信自己的真性情

人生几何，要酬生平之不足也
才不对推销电话低声下气呢
骂人，要骂到节骨眼

- 不自爱的人，没药医
- 没有孩子也没什么大不了
- 到了我们这把年纪，才真正的天不怕地不怕了
- 总是想着收藏的东西值多少钱，便是穷光蛋
- 和尚剧务
- 我已经把死亡也超越了
- 等你能确定什么是“最”好，你已经是“最”老
- 有幽默感的人，做事容易成功，朋友也会多
- 中年情怀
- 肯博，总会出人头地
- 一不甘心，你就成大人了
- 脚踏实地，我们便有根
- 上帝也疯狂
- 疯狂总不是好事
- 走路最快的人
- 老头子革命
- 从小中了电影的毒
- 广告最能反映人生
- 欧洲人的穷日子，好像容易过一点

人生要学的，太多

- 成龙：做人做事，都要让人对你有自信
- 成龙：上次失败的镜头，重新来过
- 倪匡：思想配额越储蓄越精彩
- 周璇：认真，认真，万事认真
- 黑泽明：只想拍对得起观众的电影
- 丁雄泉：不期望成为大师，心里便没负担
- 辛德信：不做野心家，而是做个欲心家

蓝真先生：淡散生涯似神仙
蔡志忠：对一切物品都爱惜与珍重
曾希邦：和大伙儿交流是必须的
倪夫人：永远知道自己的钱在哪里
王尔德：要批评人生是一种荒唐的态度
古龙：赚钱要赚得愉快，花得愉快
黄太太：和他们聊天，我觉得很年轻
蔡澜：平生做过的事，负责就是
跋·以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢
附录
人生真好玩儿
我的方向就是把快乐带给大家
你不给我别的机会，那就从中找到别的乐趣
返回总目录

# 没有什么了不起

> 孤独又寂寞时，
> 旅行去吧！
> 旅行能把寂寞的心灵
> 和疲倦的身躯轻轻抱起。

# 微笑的种子，开花了

## 1

从赤鱲角飞大阪关西机场只要三小时，再直接乘一个半小时的车就到京都了。

我们这次是来抄经的，一群人浩浩荡荡迫不及待，但我还是要大家先吃顿好的，睡一晚，翌日去。我一向抄经就在早上，这习惯改不了。

第二天，我们来到岚山，因为路窄，要步行十多分钟之后才能到目的地“寂庵”。

“为什么抄经一定要跑到日本来？”有一位团友终于忍不住问。

“什么地方都可以，这里吃住都好，借故来的。”我笑着回答。

“京都那么多大庙，为什么要选这家小庵堂？”

“随意一点嘛。”我说，“庵的住持濑户内寂听是我的老友。”

“寂听是她的名字吗？”团友又问，“为什么取个寂字？因为寂寞？”

“照她的解释，寂字可作静。我们就静静地听她讲经吧。”

再也没其他问题，我们继续往前走。

从前只是一块农地，濑户内这位大尼只手空拳买了下来，按照自己的意思，一草一木地建起这个幽静的庵堂来。

门口很小，挂着一块用毛笔字写的“寂庵”两个字，已被风雨冲淡了墨汁，另有个大竹筒，筒上开了个口，写着“投句箱”三个字，用来让施主们留言，也代替了普通的邮箱。

走进院子，种满了树，可怜的小白花开放，一点一点。

花下有很多地藏石像，日本人供奉的都不是留胡子土地公，而是每一个都像儿童。有些包了一块红巾，像家庭主妇入厨时的围裙，不知有何典故，下次遇到友人再问个清楚。

另有一块巨石，刻着用抽象字体写的“寂”字，那么多个寂字，整个环境的气氛，产了一种非常幽静的感觉，令人安详。

再走前就是庵堂，而住持的住宅建在另一边。

## 2

“真是不巧。”濑户内寂听的秘书长尾玲子一见到我就说，“老师昨天晚上跌了一跤，肋骨断了。”

团友们听了失望，我说：“古人访友，有时过门不入。”

“您讲话还是那么有意思。”玲子说，“老师一直多么希望能见到您，从上次《料理的铁人》节目中遇到您之后，我们时常提起。”

“那时候你也在吗？”我已经不记得了。

她微笑点头：“请进，请进。”

庵堂之中，前面摆着佛像，堂内已有数十张小桌，透过白纸可以看

到下面铺满《心经》，我们逐字临摹即可。

砚箱中还有一块砚、一条墨、一个盛水的小碟、一枝舀水的小匙，日人叫为“水差”，另有二管毛笔和一块笔置以及两个文镇。

“写好了，请将砚和笔在后院洗干净，放回箱中好了。”玲子叮咛。

香炉中的烟飘过来，我们可以开始了。

团友们看着毛笔，又望见没有桌椅的榻榻米，一阵疑团，心里一定在说：“几十年没碰过毛笔，怎么写？又要坐着写，膝腿受得了吗？”

我说：“脚酸了，起来走走，中间停下，也不会像学校里给先生骂的。”

众人笑了，放松了一点，我又接着说：“毛笔，只是一种工具，我们一抓，等于是手指的延长，不必怕。这是我的书法老师冯康侯先生教我的。”

大家更安心了一点。

能写多少字是多少字，多少行是多少行，经文的内容不必明白，如果不懂又想知道，等写完我再解释。

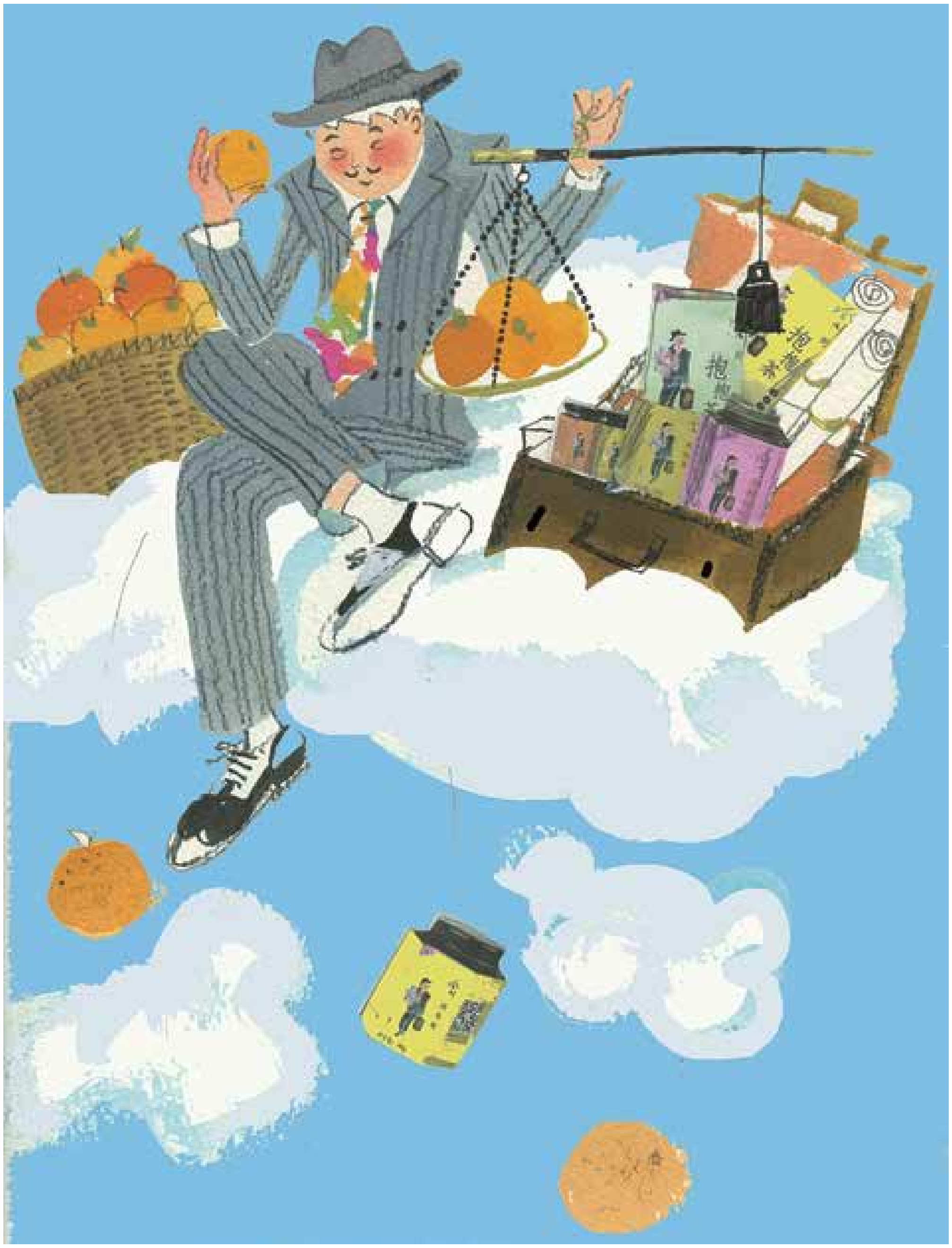
先滴水，再磨墨，我们举起笔来，一字字抄。

寂听人不在，但她的文章曾经写过：“无心抄，也能把心安稳，任何苦难，任何悲哀，一概忘怀，这就是写经的无量功德了。”

大家一齐抄经，一字字用毛笔描，其中也有些写惯经的，但也因盘膝而不舒服，不过大家动也不动，把一页经书抄完。

“有点不可思议。”团友说，“我以为一定忍不住要站起来的。”

我走到各人面前看，有些笔画幼稚，有些纯熟，俨如书法家，其中一位刘先生写得最好。我说：“有什么要问的吗？”





大家都摇摇头："今后慢慢体会好了。"

"有什么共同的感受？"

"舒服。"大家回答。

本来庵里也设了一个小卖部，今天不开了，看宣传单张，有好几种。

"和颜施"是挂墙日历。什么叫和颜施？寂听说："是一直微笑的脸孔。布施并不一定用金钱，人类的表情之中，微笑最美了，遇到人便微笑，就是另外的一种布施。"

挂历印着寂听名言，也有每日一句的案头日历出售，印着旧历、二

十四节气和一年中的自然现象，像“今日牡丹花开”等。

最值得购买的是寂听的“微笑日记”，和别的不同，没有年份。

不但没年份，月、日都是空着的，另有空格让人填上：一、起床和就寝的时刻，让人知道睡眠时间充不充足。二、今日早、中、晚饭，让记录吃的东西平不平均。三、早、中、晚的服药。四、今日走的步数。

最重要的是有一个叫“微笑的种子”栏目，寂听问：“你开心吗？你快乐吗？你感恩吗？觉得其中之一，就要记下来，这是你微笑的种子。”

她并不赞成每天都要记日记，她说：“想记就记，不必勉强自己，另外，一有快乐的，就要填入微笑的种子栏内，遇不愉快的日子，便翻阅。你能记得过往有那么多开心事，心情自然安详了下来。微笑的种子，开花了。”

## 4

“我看不懂日文，请你把寂听的名言翻来听听。”有位团友要求。

试译如次：

“爱有二种姿态：渴爱和慈悲。想独占对方，又嫉妒又执着的是渴爱。慈悲是没有要求回报的爱，没有条件的爱。释迦叫人别爱，是要人戒渴爱。”

“旅行和爱，有相似的地方。喜欢旅行的人，都是诗人。”

“旅行和死，又有相通之处，出门后不回来，是诗人才能了解的情

怀。”

“孤独又寂寞时，旅行去吧！旅行能把寂寞的心灵和疲倦的身躯轻轻抱起。”

“在不同环境下，不同心情之中，我们有交友的缘份，这是天赐给我们的，旅行去吧！”

“今天是一个好日子，明天也是一个好日子。一起身就那么想好了。一旦有什么不愉快的事发生了，就说：咦，弄错了吧？这么想就对了，开朗的人，不幸的事是不会发生在你身边的。”




“穿华丽的衣服能够让你心情开朗，穿灰暗的衣服心情就沉了下

来。所以我越来越爱漂亮的颜色，偶尔也施点脂粉，这并不犯戒。”

“近来的年轻人知道过圣诞节送礼物，过情人节又送礼物；他们不知道有布施这回事。布施，是送给佛的礼物。”

“我年纪越大，越感觉到自己身上的血就是父亲的血留下来的。我倒酒给别人喝的时候，瓶口和杯子的角度、距离和手式，和父亲的像得不得了，令我想到在父亲生前，为什么不对他好一点。”

“任何悲哀和苦难，岁月必能疗伤，所以有日子是草药这句古话，只有时间，是绝对的妙药。”

“抄经和读经，不是一张进入幸福的门票。不期待回报的写经，才是一种真正的信仰。”

# 精神上的健康，比一切都重要

“你清瘦多了。”友人一看到我就那么说。

“你胖多了。”又一个友人说。

我不能阻止他们的评语，其实，一直以来，我的体重保持在七十五公斤左右，多年来没有变过，不然那么贵的西装，换来换去，再赚也不够花。让人感觉到肥胖，是照片或电视上的形象。镜头下，总比现实生活中臃肿，所以当演员的脸型都要瘦长的比较着数。

“没有想到你真人那么高。”没见过我的人也都那么说。人家看我清瘦，是因为我没有站起来。

我从十四岁开始就长到六尺，当今缩小了一点，也有一百八十公分，矮小的印象，是没有比例之故吧。

水墨画中，常有一个人物，才看出山峰之高。看到大鱼，人人都举着相机来拍，出现在照片中的是小尾一条。我会在鱼的身边摆着一包香烟，才能显出那条鱼有多大。

别人的主观，是避免不了的。

“你出那么多书。一定很辛苦！”他们总是那么说。

我一听到“一定”这两个字，就笑了出来，子非鱼，焉知鱼之乐？

和大家旅行时，我有助手帮忙打点一切，那几天是我最空闲的时候，吃完饭就睡觉，一大早起来写的稿，比香港的人数还要多。

精神上的健康，比一切都重要，为什么大家都要为我的身体担心呢？

都是好意。接受了吧，但是太过分的关怀，也增加了我的心理负担，可免则免。

到了这个阶段，“一定”辛苦的事，我不会，也不肯去做。

“我替你拉拉皮，不痛的。”好几位整容医生朋友都好心地说。

我总是笑笑：“脸上的每一条皱纹，都写着我每一种人生经验，这是我的履历书，不必擦掉。”

# 每一天都问自己活得好吗

在网上看到一则关于年龄的趣事，试译如下：

在我们生命中，唯一觉得老是一种乐趣的，只有我们当儿童的时候吗？

“你多少岁了？”人家问道。

“我四岁半。”

当你三十六岁时，你绝对不会回答：“我三十六岁半。”

四岁半的人长大了一点，给人一问，即刻回答：“我十六岁了！”

也许，那时候，你只有十三。

到了二十一岁那天，你伸直了手，握着拳，学足球运动员把拳缩回来，大叫：“Yesssss！我已经二十一岁了！”

恭喜你，转眼间，你已三十，再也不好玩了！天呀，那么快！一下子变四十，怎么办？怎么挽留也没用，你不止变四十，而且五十即刻来到。这时候你的思想已经改变：“我会活到六十吗？”

你从“已经”二十一，“转为”三十，“快要”四十，“即将”五十，到“希望”活到六十，“终于”七十。最后，你问自己“会不会”有八十的寿命。很幸运的你九十岁了，你会说：“我快要九十一了！”

这时候，有一件很奇怪的事发生。人家问起：“你多少岁了？”

你返老还童地回答：“我一百岁半。”

快乐的人把岁数、体重、腰围等数字从窗口扔了出去。让医生去担心那些数字吧！你付他的钱，医生要处理，我们别管那么多。

生命并非以你活了多少岁来计算，是以你活得有没有意义来衡量。打麻将去吧！如果你没有什么嗜好。至少你不会患上老年痴呆症。

每一天都问自己活得好吗？散散步，看看花，是免费的。

# 做人要做得比较有乐趣又更有味道

科学家发现甜、酸、苦、辣之外的第五种味觉，称之为UMAMI，此语来自日文的“旨味”。因为，这第五种味觉，就是味精的甜味，而味精是日本人提炼出来的，故此命名。

日人一尝佳肴，即刻大叫：“OISHII！OISHII！”写成汉字是“美味”，除了这个“美味”之外，他们称此食物好吃时，也点头说：“UMAMI！”写成汉字，就是“旨味”了。

科学家说味精包含有豆类、肉类。我们把豆熬汤，自然有甜味，而此甜味又与糖的甜不同，是种增加食欲的引诱的因素。

有些朋友受不了味精，一吃到就皱眉头，这是对味精的敏感，和有些人吃到海鲜便皮肤痒同一道理。

海鲜当然无害，在1995年科学家终于证明味精是无害的，除了敏感之人，我们可以放心大嚼味精了。

味精多吃口渴，盐吃多了也要喝大量的水呀！岂不一样？

我是味精的拥护者，一点也不介意吃。但是我烧菜时不用味精，这就和知道有自由权而不去使用一样。拥有了这一点，更觉生命很充实。

我不喜欢人生之中的种种禁忌。像把吃猪油形容得很恐怖，都是八婆们的谣言。有时我们对某些东西不去深入地研究，听了就信以为是，太可怜了。科学家已证实，100克的猪油之中的胆固醇含量，还没有一颗蛋黄那么多，我们早餐天天吃蛋，但怎会去吃到100克的猪油呢？

现在我们打破了味精对人体有害的传说，绝对是好事，煮菜煮得笨拙的人，大可下味精，至少不会那么枯燥无味。

味精对于食物，就像色情对于人生一样，有时讲讲荤笑话，做人，也做得比较有乐趣又更有味道。我们应该去重新发现“性旨味”。



## 一种本性特别喜欢的东西，可以当药

李渔说："一种本性特别喜欢的东西，可以当药。"

人的一生之中，总有一两样偏爱偏嗜的，像文王偏爱用菖蒲腌成的酸菜，曾皙偏爱羊枣，刘伶好酒，卢仝好茶，权长孺好爪，都是一种嗜好。癖嗜的东西，跟他性命相同，如果重病时能得到，都可以称为良药。

医生不明白这个道理，一定要按《本草纲目》检查药性，跟病情稍有抵触，就把它看成毒药对待，事实上这是特殊的病，不可能很快治好。当今，加上报纸上的医疗版，一说什么什么对身体不好，你就一世人甭想吃了。连豆腐也说有尿酸，青菜有农药，鱿鱼全身是胆固醇，咸鱼会生癌，鱼卵更不可碰。内脏吗？恐怖恐怖！吃鸡不可食鸡皮，剩下只有发泡胶般的鸡胸肉了。

当年瘟疫盛行，李渔得病犹重，适逢五月天，杨梅当造，这东西李渔最爱吃，妻子骗他说买不到，岂知他们家就住在街市旁边，听到叫卖，不管三七二十一，买来大嚼，一吃就是一斗，结果病全好了。

这种说法，与倪匡兄的理论完全一致，他老兄说："人一快乐，身体就会产生一种激素，把病医好。"

我也同意，只要不是每天吃，一天三餐吃的话，一点问题也没有。别以为满足一时之欲是件坏事，其实是种生理和心理的良药，绝对可以延长寿命。就算不灵，死也死得快乐呀。

个性郁闷，言语枯燥的男人，是没有药医的，因为世上没有一种东

西是他们喜欢的，他们本身就是一种传染病，会把你的精力都吸干为止，凡遇此种人，避之避之。

菜市场中，所谓的不健康食物，多是我们的酷爱。不喜欢肥猪肉，是因为你身体不需要肥猪肉，我年轻时又高又瘦，见到了就怕，当今爱吃，已把它当药。狐狸精会炆好三盅东坡肉，凡一切病，都替我治好，她才是名医。

# 我的乐观是天生的

记者： 我看金庸先生写过一篇文章，说最喜欢跟你一起去玩。

蔡澜： 我们很合得来，他很看得起我！我们刚刚从柬埔寨回来，去了一趟吴哥窟。

记者： 你跟金庸先生交往多年，对他的印象如何？

蔡澜： 他是我最敬佩的人，因为那时候看他的小说，看得入迷了。我最近又在翻看，很好看，写得很精彩。

记者： 作品之外，他在生活中是一个什么样的人？

蔡澜： 他睡得很晚，早上也很迟起床，然后就看书，看很多很多书，我看看书看得最多的人是他了。他看了也能记下来，记下来可以写出来，这个让我很佩服。

记者： 那倪匡呢，你写了他那么多趣事。

蔡澜： 他脑筋很灵活，想的东西很稀奇古怪。

记者： 他现在旧金山的生活怎么样？

蔡澜： 想什么时候起床就什么时候起床，想什么时候吃饭就什么时候吃饭，根本就没有什么规定，逍遥自在。

记者： 黄霑又是什么样的人呢？

蔡澜： 黄霑在音乐上的才华是不可否认的，对音乐的认识也非常

有趣。

记者： 你、倪匡、黄霑三人曾主持轰动全港的电视清谈节目《今夜不设防》，当时情况是怎么样的？

蔡澜： 那时候，倪匡爱上了一个夜总会的妈妈生，就常常请我们到夜总会去，叫所有的女人都来了。结果我们三个人一直讲话，那些女的就一直笑，变成我们在娱乐她们。我们说既然要花这个钱，让那么多人笑，不如就把它搬去电视台谈同样的东西嘛。那就做了这个节目，话题没有限制，什么都讲，大多是比较好笑的吧。

记者： 美食、电影、旅游、友情等人生经历，你都写到书里去了，这些东西你写到最后，对人生的总体看法是什么？

蔡澜： 乐观对自己很好，但我的乐观是天生的。我们跟整个宇宙相比，只是短短几十年，一刹那的事情，希望自己快乐一点，我在很年轻的时候就懂得这个道理，就一直往快乐这个方面去追求。很多大学做了很多研究，全世界的结论是：最好的人生就是尽量地吃吃喝喝。

## 讲美好的人生，大家都高兴

早前到北京，顺便做一个电视节目，但主要目的，还是去北京大学，向学生们演讲。

到过剑桥、牛津、耶鲁、哥伦比亚和海德堡大学，就是没去过北大。人生第一回，也是很刺激的。

同事们载我在大学中走一圈，看到了未名湖和那个供水塔。校园内桃花开遍，全树花，一点叶也没有，粉红得灿烂。

建筑物不统一，这一栋那一栋，老的新的，杂乱无章，是没规划，也把传统的部分拆除建新之故吧。

礼堂是金庸先生讲过的，我在同一个地方沾上一点光，有点喜悦。

挤满了年轻人，我主动地请在门外的同学走进走廊中坐下，说别那么严肃，当成朋友交谈。

我一向不会准备好讲词，开场白说了一段简短的什么光荣之至的客气话，就请同学们发问。这个方法最好，反正是同学最喜欢听的话题，好过自己决定。

“尽管问好了。”我说。

最初的问题很长，同学们手上拿着笔记，自己发表了一些言论之后：“有三个问题，第一……第二……第三……”

我最怕这种问法，第一个还记得，谈到一半，第二第三的都忘记

了，还是请他们再问一次，耐心地从头答到尾，大家很满意。

接近尾声，我要求问题愈短愈好，我的答案也尽量精简，像球一样，抛来抛去，搞得气氛非常热烈。

北上演讲，旁人有点忌讳，我谈的都是怎么把生活质素提高的，符合走向小康的原则，又集中在美好的人生，大家高兴。

愈讲愈放肆，拿出小雪茄来抽，同学们先说不介意，最后干脆从和尚袋中找到二两装的玻璃瓶二锅头喝，得到的掌声最大。

## 放下一切，走吧

欧洲的国内机，又窄又小，当然没有电影看，只听录音书罢了。在巴士上，我也读不了书，全靠听。只在酒店房间，才翻翻正式书本，这几天重看了《路上》（*On The Road* ）。

这是作者积克·卡劳圭（Jack Kerouac）的半自传性著作。此君之前没写过书，文学修养也不是特别好。总之在旅行途中，有什么记什么，并无什么特别的趣事，啰哩啰唆地，到底有何种力量，吸引我再读此书呢？

不单是我一个人，天下爱好旅行的人，都在重读。今年是它出版的五十周年纪念，日子，过得真快！

在六十年代，此书影响了整个文坛，卷起一阵颓废之中又求知的风潮，创造了“垮掉的一代”（Beat Generation）。

作者的旅程，当今看来，短暂得可笑，只有一千七百二十七里长，走的都是美国的乡下，连外国也还没踏出一步呢。

五十年来，平均每年还能卖十万本，加起来是个惊人的数字。这本书将一直畅销下去，成为经典，是经过时间的考验的。

一接触到它，你就会染上放翁癖，从此爱上旅行，一生乐此不疲。

这本书最强烈的讯息是：放下一切，走吧！

愈年轻看这本书愈好，马上出发。其实老了也不迟，重要的是精神上的解放，而不是实际的旅行。

五十年前的作者，只够钱买汽油，用一辆破车和朋友到处流浪。当今的旅行，可以说是历史上最便宜的时候，所有物价都在高涨，只有机票愈来愈便宜。

还等些什么呢？出门吧！你目前的工作并非没有你不成的，别把自己看得太重。

你要照顾的人，也不会因为你不在他们身边而马上死去。多看天下，多观察别人是怎么过这一生的。回来后，你会对别人更好，你会对自己更好。

如果你还犹豫，就去买这本书来看看。读原文最好，台湾人也应该翻译过，书名译成什么就忘记了。

作者积克·卡劳圭在短短的三个星期内就写完这本书。

他用一张张九寸阔的纸连贴起来，成为十二尺长的长条，放进打字机内打出来，从来没有断过句子，连续书写。到最后，这卷纸变成了一百二十尺，中间也用笔修改过几次，终于在一九五七年，由Viking Press出版成书。

这卷原稿在二〇〇一年拍卖，售价两百四十三美金，买主把它拿去十一个城市览展之后，当今存于卡劳圭的家乡的博物馆里。

五十年后的今天，USA Today报社的记者跟着作者的路线，走了一趟。

当年卡劳圭从芝加哥出发，他写道：“……我只想在深夜里消失，躲进一条路上，去看看我的国家的人，在干些什么事……”

记者看到的沙漠上的绿洲，被小型购物中心取代，购物中心里面有张震动按摩椅子，你花五美金，就可以享受一个小时，这都是卡劳圭没有看过的事。

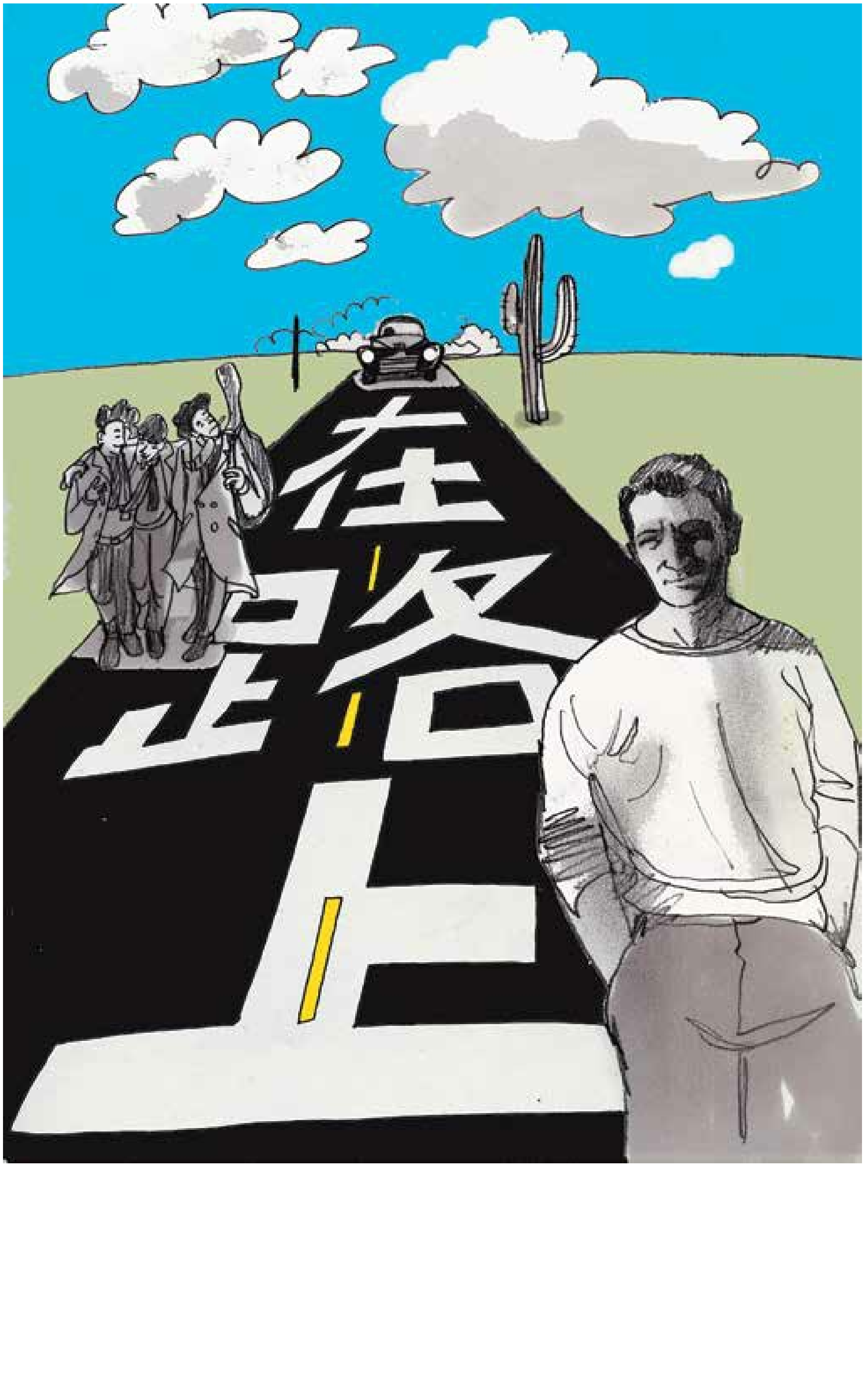
在路上的餐厅，多数是麦当劳的连锁店，还在推销新产品，但并不好吃。住的酒店，房内的电视机还是低科技的，播着免费的CNN新闻和收费的色情电影，房租也要八十五块美金一晚了。

路上经过爱荷华监狱，狱墙愈搭愈高，有档人家在卖雪糕，店主说这附近反而很安全，因为有个二十四小时的电视监视着，但几年前还是有人逃狱，大概受不了雪糕的引诱吧？

加油站中卖的全是保健药品，原来强壮的司机大佬也注重起健康来。一切在改变，但青山故我，记者还是被大自然感动，没有后悔地走完这次旅程。

卡劳圭最后一站是到达曼柏斯的纳斯维亚，这个终点成为每年最大的音乐节地点，所有摇滚歌手，不到这里表演一次，终生有憾。

《路上》一书也影响了后来的嬉皮一族，年轻人对固有的生活感到枯燥，旅行去也。爱花、爱自由，与他们的后代优皮一族的爱安稳、爱享受，有很大的分别。


在路上

# 一切，又打什么紧

张敏仪约查先生和我吃饭，时间上我们都没有问题。

“十点多了，打电话给倪匡，不知道会不会太迟？”敏仪问。

“还没睡吧？”查太太说。

电话铃响，倪匡兄从梦中惊醒，敏仪拼命说对不起。

翌日，去接倪匡兄时，我问：“你通常是几点钟上床的？下次给你电话，也不想太晚。”

“有时十二点才睡。”他说，“昨夜吃过晚餐就上床。”

“敏仪吵醒了你，你有没有生她的气？”

“生什么气呢？反正我听了电话，马上就可以再睡的。吃了就睡，睡了又醒；一切，又打什么紧？”

“那天黎智英要约你吃午餐，才中午十一点多，你说你已经吃过了，真的是那么早就吃吗？”

“想吃就吃，那才过瘾。一切，又打什么紧？”他又说。

真羡慕这位老人家，一无所挂，把“一切，又打什么紧”当了口头禅。

“我已经叫秘书把稿费拿了给你，收到了吗？”我问。

“啊，我才想告诉你的，收到了，那么多，太谢谢你了。”

“怎么会多呢？从前你租我这个地盘写稿，是帮了我的忙，还给我一半稿费当租金，应该说谢谢的，是我才对。现在我们一人写十五天，已不能当是租金了。”

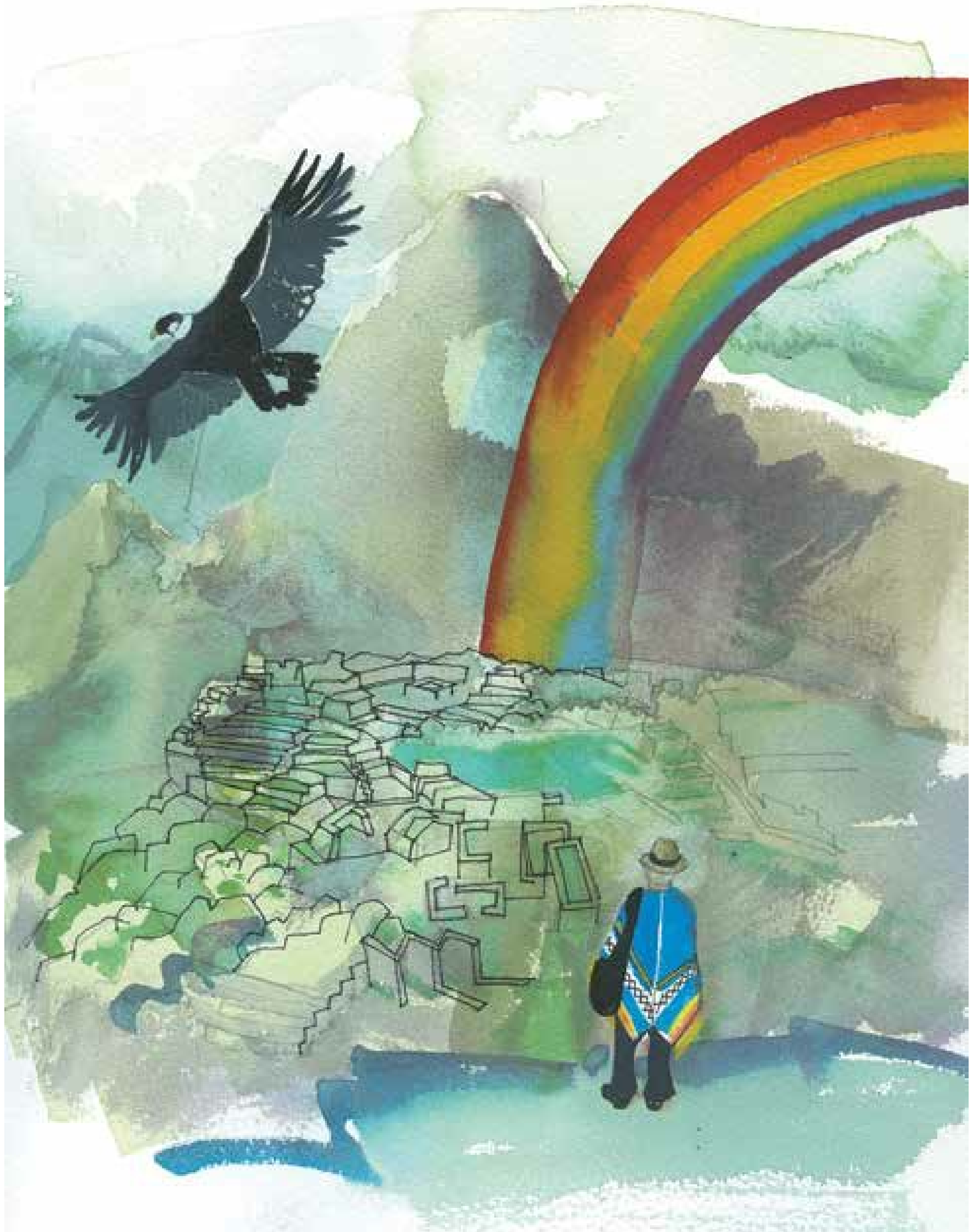
“还是你多收一点吧。”他说，“一切，又打什么紧？”

我已不再和他争辩，照拿一半给他。

“不过，”我说，“读者们有些意见，要我们在一个星期，而不是一个月分开来写。这样吧，一个星期前半由我写，后半由你写，遇到有连贯性的就多几篇，反正一人写一半就是。”

倪匡兄懒洋洋地：“你说什么就什么，一切，又打什么紧？”





# 我不后悔我经过的每一个阶段

“人一生，只年轻一次，好好珍惜。”大家都那么讲。听到后差点喷饭。

只年轻一次？那么人到中年，也当然只有一次啦!变为老年，难道可再？

所以，既然都只有一次，每天都应该珍惜。

人到中年，为什么要叫“初老”，或是“不惑”？什么事到了“中”都应该是最好的，中心、中央、中原、中枢、中坚、中庸等。

不过，我还是不喜欢那个“中年”的名称。为什么不可以改称为“实年”、“熟年”和“壮年”？

怎么叫都好，我没有后悔我所经过的每一个阶段，它们都相当充实。

再过一些日子，我便要进入“老年”了。“老”字没有“中”字那么好听，老大、老粗、老辣、老化、老调、老朽、老巢、老表和老鸨的，但是再难听也要经过，无可避免。

幽静的环境下，焚一炉香，沏杯浓茶，写写字、刻刻印，又有名山、佳肴和美女的回忆陪伴……

我的头发已白，但不染。

## 做得勤快，做什么都会被尊重

今天收到的一封信：“请你抽出你的宝贵时间，给我一个机会，让我跟你见面谈谈。数年来，我饱受事业和家庭的压力，如今已面临绝境。我非废人，可是活得比废人更不堪。一把年纪，死不足惜，只是对儿子及亲朋，我有未完之责任。找你，是因为你是一位智者，希望你可以给我一些意见，感激不尽。”

唉，比你需要帮助的人更多呀，如果你常读我的文字，就知道我是一个极不负责任的写作人，说几句什么做人要开朗、豁达的话，拍拍屁股就走，是不是行得通，谁知道呢？

我能给的意见，绝对解决不了你的问题，不如读古书吧。明人小品最可贵了，对人生的探讨，都给他们写尽了。

袁中郎写信给龚散木说：“散木近作何状？人生何可一艺无成也？作诗不成，即当专精下棋。又不成，即当一意蹴鞠搊弹。凡艺到极精处，皆可成名，强如世间浮泛诗文百倍。”

信中所提的“蹴鞠”，是古代的一种运动，鞠以皮络于外，中塞有物。“搊弹”，弹奏乐器也。此信就是教人写不成文章，可以去踢足球，做体育明星，也能学音乐，当流行歌手，赚大钱去。

绝对不是什么风凉话，凡艺到“极精”处，并非讲什么艺能，而是要专心，要勤力，要积极。我们看到一个辛勤又工作愉快的人，爱得要死，巴不得他们永远不辞职。

要活下去，什么都得做，就算倒垃圾，做得勤快，也被尊重，我在

九龙城饮早茶时就看到这些人物，每天笑嘻嘻的，怎是废人？



## 做生意的过程，也有无穷的乐趣

从前，认为“生意”这两个字是肮脏的字眼。

现在自己做起生意来，觉得乐趣无穷，并不逊于艺术工作。其实做生意，也在不停地创作呀。

生意越做越好，就把这两个字慢慢分析。哎呀呀，这一分析可好，原来“生意”是“生”的“意识”，多么灵活，多么巧妙！

别的地方，做生意不易；在香港，却是满地的机会，等你去拾。

不熟不做，这句话只对一半。不熟不做，不是叫你除了老本行，什么事都别去尝试。真正的意思，应该是对一样东西深切地去了解之后，才去做。

所以，要做生意的话，一定先成为专家才行。

张君默夫妇对玉石研究极深，现在卖起古玉来，头头是道，生意兴隆。

古镇煌卖古董表和钢笔，也做得有声有色。

这种高贵玩意儿，要看本钱才行呀。你说。

也不见得，举的例子都不是以本伤人的，而且属于半路出家。

不只是高档货，另一个朋友养金鱼，养久了当然分辨出品种，这一只打那一只，把金鱼性交当乐趣，生出了一只新品种的小娃娃，也发了财。



“工”字不出头，利用余暇做做小生意，略为动动脑筋，先把它当成副业，再发展下去不迟。主要的是抓紧时机。而且生意不做白不做。一向主张机会像一个美女，你上前去搭讪，成功率为五十五十；你连打招呼都不敢，那只有痴痴地望着，成功率是零。

家庭主妇也可以做生意，朱牧先生的太太辣椒酱炮制功夫一流，用的是干贝丝、泰国小辣椒、虾子、大蒜、火腿等材料，请教她做法如何，她总是笑融融地：“你喜欢吃，做一罐给你好了，何必自己动手那么麻烦？”

这种辣椒酱后来渐渐传于各个餐馆，称之为“XO辣椒酱”，现在已让李锦记商品化，销路不错。不过，朱太太也不在乎赚这些钱，她在电影监制方面下功夫，照样行得通。

方任莎莉烧得一手好菜，现在谁不认识她？做个广告，钱照收。

湾仔码头北京水饺的臧姑娘，白手兴家，产品打入每一家超级市场，都是我服的人物。

做生意的过程也有无穷的乐趣，还能认识许多有性格的人：

第一，你先要注册商标，那个律师长得高大英俊，简直是做电影明星的料。

第二，商标设计，那个半商人半艺术家的家伙，脾气臭得很，但是画出来的东西使你对他又爱又恨。

第三，把设计样板拿去拍照片分色，你会发现哪一家人的冲印技术最高。

第四，分好色的菲林交给制版厂，有位固执的中年人对印刷的要求比你还高。

第五，说明画和传单，须要清雅又能解释内容，不然人家拿到手即刻扔掉，写这类文章的又是个可爱的人。

第六，宣传，你会接触到报纸、杂志、电台、电视的各位做推销的美女。

第七，出路，摆在什么地方卖？遇见的人更多些，条件一直谈下去，直到双方满意为止。

第八、第九、第十，种种说不完的阶段，走一步学一步，不尽的知识和智慧在等待你去完成。

开餐厅的友人也不少，成功的多数是先有创意，做人家未做过的菜色招呼客人。

不过做餐馆面临的是人手问题，大厨子不听起话来，苦头吃尽。服

务员的流动性，也令人头痛。

只要亲力亲为，问题还是能一一解决的，“大佛口食坊”的陈汤美，自幼爱打渔，理所当然地开起海鲜馆子，他能亲自下厨是信心的保证，而且他拼命把新品种的海鲜给客人吃，都是成功的因素。

当然失败的例子也不少，但是只要脚踏实地，起初小本经营，亏起本来，也无伤大雅，总比在股票上的损失来得轻，来得过瘾呀。

外国流行跳蚤市场，把自己做的东西，家中的旧货等，统统拿出来卖。可惜香港地皮太贵，兴不起来，但也逐渐有些类似的场地出现。

星期天没事做，利用空闲，摆个地摊做小生意，和客人闲聊几句，比打麻将还要充实。

赚到了一点钱，买架货车改装，成为流动的商店，去到哪里卖到哪里，想想都高兴。

“你自己做起生意来，就把生意说成生的意识。”友人取笑我说。

“那么‘商’字呢？‘无奸不商’你又作什么解释？”

我懒洋洋地回答：“‘商’，商量也。‘无奸不商’？那也要和你商量过，才奸你呀。”


TAXI
FOR HIRE

## 噩梦醒来，怎么会不高兴

我每晚做梦。和倪匡兄聊起，他说：“我也一直有梦，而且连续。”

“怎么连续法？像电视剧？”我问。

“也不是，像半夜起身到洗手间，停了一下，但倒头就继续。”

“不是长篇？”

“你知道我最没耐性的了，《大长今》大家都着迷的戏剧，我也看不下去。个性所然，梦也是短的。”倪匡兄说。

“记不记得清楚？”

“记得。”

“好呀。那么不必去想了，自然有题材写短篇小说呀。”

“这种例子不是没有发生过。”倪匡兄说，“但是要勤力才行，一醒来即刻记下，不然转头就忘记，你要我牺牲睡眠，不如等到我醒来再写。”

“梦有没有彩色？”

“有呀，”他问，“你呢？”

“我的也有彩色，而且是新艺综合体（CinemaScope）呢。”

“哈哈哈哈，这个大银幕的名称年轻人不懂吧？他们当今看的都是

小戏院。喂，你怎么知道是新艺综合体呢？”

“我梦见我走进戏院，看了一套完整的电影，是新艺综合体放映的。”

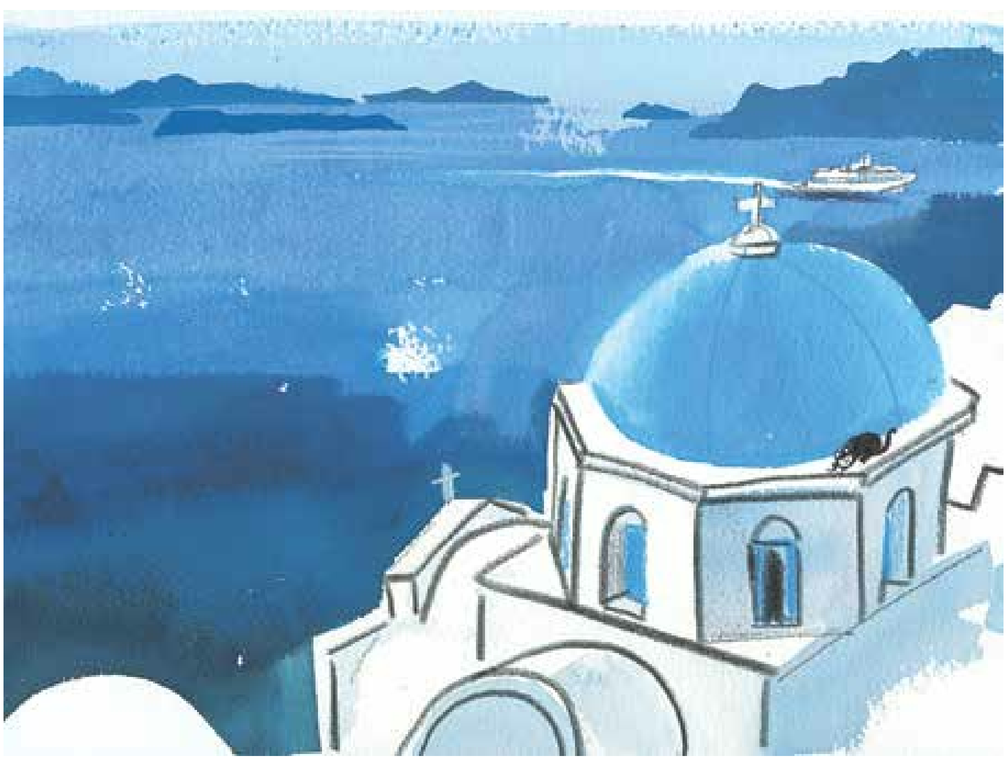
“紧张、刺激、香艳、肉感？”他问。

“悬疑片。电影里的主角是我，杀了敌人，虽然痛快，也躲开了警方，但是一世人活在噩梦当中，醒来还在做噩梦。”

“我最喜欢做噩梦了。”倪匡兄大叫。

“什么？那有人喜欢做噩梦的？”

“我一直做梦，梦见给人追杀。醒来，原来是一场梦，怎会不高兴？哈哈哈哈。”



# 每天吃，每天笑，人生夫复何求

和倪匡兄到星马去演讲，新加坡一场、吉隆坡一场、槟城一场，各地住上两天。

主办当局问说：“演讲应该有个主题，你们的主题是什么？”

哈哈哈哈，倪匡兄和我连笑四声。我们演讲，从来没有什么主题，反正由听众发问，他们想听什么，就讲什么好了。自说自话，人家不觉好奇，又会有什么效果？

不过，我向主办的大员早慧说：“倪匡兄喜欢吃鱼，要多准备几餐。”

“我早就知道了，”她说，“有很多鱼餐，但也有一次吃娘惹菜。”

“不必什么娘惹菜，还是餐餐是鱼好了。”

“但是马来西亚出名的是河鱼呀。”

“马来西亚的海鱼种类可真多，但河鱼肥起来有时比海鱼好吃，准备些大条的苏丹鱼和巴丁鱼吧，但都要野生的。”

“知道了，知道了，我还叫人找到野生的笋壳鱼呢。”早慧不应该认识我们这些麻烦朋友。

一想起掀开河鱼肚充满的油膏，就要抽纸巾擦嘴，倪匡兄一定也会高兴。

本来是从槟城直飞返港的，但时间不对，早慧安排了我们去完吉隆

坡一天之后，飞去槟城，从那里陆路乘车一站站折返吉隆坡，再住一晚，然后从吉隆坡回香港。这也好，路边可吃的东西还真多呢。

我把修改过的行程告诉倪匡兄，他耸耸肩：“无所谓，你说什么就什么，我负责的，只是去吃吃喝喝。”

再打了一个电话给我弟弟蔡萱：“请你准备一根拐杖，爸爸用过的，选一根就可以。”

“要拐杖干什么？”他问。

“拐杖带上飞机很麻烦，只好在当地买，下机后即用，放进行李中带回香港。和倪匡兄旅行，每到一处都买一根，希望今后他的客厅摆满拐杖。”

和他旅行，真是一乐，每天吃，每天笑，人生夫复何求？



# 快乐教教主

和梁玳宁及倪匡兄一齐吃饭，是数十年前的事。当年她办一本饮食杂志，来邀我们两人的稿，被她请客。

近年来，梁玳宁一直宣扬健康的重要性，拼命介绍食品、药物和医师给读者，造福人群，对她十分敬佩。

但是健康的重要，和“阿妈是女人”一样，理所当然；倪匡兄和我强调快乐，做人一快乐，什么病都少了。

梁玳宁很欣赏倪匡兄的豁达，封他为快乐教教主，问道：“但是要快乐，没那么容易吧？”

“是没那么容易。”倪匡兄说，“但尽量不做不快乐的事，就不难。做人不快乐，于事无补。如果悲哀能解决痛苦，我就要扮忧郁。”

昨夜，查先生宴客，庆祝许鞍华得导演奖，众人提到《明报》五十周年庆典的事，少了查先生出席，今天的《明报》，已非我们心目中的《明报》。

值得一提的是倪匡兄在《明报》创刊那天结婚，也有五十年了，他说：“人类在天寒地冻的环境下可以生存，政治迫害下也能生存，但是，说什么，也比不上对婚姻制度的容忍。能结婚五十年而安然无事，其他的，都没什么大不了了。哈哈哈哈。”

“理曲气壮。”倪太说。

倪匡兄又笑：“只有听人家说理直气壮，没有听过理曲气壮。”

席上，他又讲了最近发生的一件事，一次饭局，倪匡兄忽然流起鼻血，而且流得很多，周围的人都吓死了，他老兄说：“一孔罢了，不要紧；七孔流血，才厉害。”

离开第一次流鼻血，是二十年前。座上有位穿低胸衣服的靓女马上拿冰块俯身来堵，倪匡兄望了一眼：“那还不流多一点？哈哈哈哈。”

想起梁玳宁说我也是快乐教信徒，和倪匡一比，我哪及格？他已不必为生活奔波，我这个还想赚钱的人，便有烦恼，参加不了快乐教。

## 我喜欢看别人吃东西，多过自己吃东西

其实，我喜欢看别人吃东西，多过自己吃东西。

什么都吃，吃得津津有味的相貌，是多么赏心悦目。

最怕遇到对食物一点兴趣也没有的人，这种人多数言语枯燥，最好敬而远之，不然全身精力都会被他们吸光。

各有选择，我对素食者并不反感，尊重他们的权利，你吃你的斋，我吃我的荤，互不侵犯。

讨厌的是吃斋的人喜欢说教，认为吃有机种植的蔬菜才是上等人，吞脂肪的人像患麻风，非进地狱不可，永不超生。

素食者人数一多，对肉食者群起而攻之，凡肉类，都是一切病源的开始。我没有不舒服，却一定要说到你去看医生。

素食者人数一少，便眼光光地坐在一旁，看别人大鱼大肉，自己作委屈状：啊！我这个可怜的人，什么东西都没得吃！啊！可怜呀！好可怜呀！

已经专为这种人叫了一碟什么罗汉斋之类的。一上桌，试了一口。咦！怎么这么难吃？从此停筷，继续作他们的委屈状。

当然，又不是素菜馆，大师傅烧不惯，像个样子已经算好的了。不吃白不吃！算了，他妈的！




吃素没什么不好，但是强迫儿女也一起吃斋，就是罪过。这些人的儿女长大后，和他们的面孔长得一模一样，面黄肌瘦，可憎。

有一位朋友，不但不吃肉，连蔬菜也不碰，一味喝酒。她一坐下来就向各位声明，不太吃东西，主人不相信，拼命夹菜给她，她只是笑笑，也不拒绝，但不碰就不碰，反正早已告诉过你，不能说我浪费。这种人，什么都不吃，也可爱。

# 我的宗旨，总是敬老

我的宗旨，总是敬老。

自己想抽烟，但是在座有年纪比我们大的人不喜欢烟的味道，那怎么办？

起初，我也觉得相当难忍的。改变想法，即刻解决。

把自己带进一个禁烟的地方好了，像在纽约的Nobu吃饭，总不能抽烟吧？到门外去，那也有几个伙伴陪你抽。

想通后，烟瘾一来，我就往外跑，一点也不觉麻烦或辛苦，虽然有时外面下雪。

日本是一个抽烟最自由的地方，烟草事业由政府的专卖公社经营。

但是，日本最爱跟流行，尤其是给美国人牵着鼻子走，国家不禁烟，但地方政府可以下令不准吸烟。像东京都知事石原慎太郎，禁止在银座等几个区抽，他们做什么都想走先一步，美国禁烟是室内的，日本人现在在街上也不许人家抽一根烟。

这次住帝国酒店，到附近的书店文具店走走，天气冷，有根烟多好！忽然，我从袋子里拿出一根烟斗吸，迎面来了一个警察，看我，表情有点古怪，到底要抓我好还是不抓我好？禁的只是香烟嘛。

近来爱上雪茄，晚饭后在家赶稿，先抽一根Cohiba，是好友杨先生送的。早上在办公室，开工之前又来一根，大乐。

当今的办公室也有很多禁烟的，为五斗米也可以折腰了，区区个把小时的放弃抽烟，又算什么？

但已到了生意做不做都不要紧的时候，很少出门，你要找我？行呀，来我的办公室好了，不止香烟可抽，雪茄烟斗都不拘。

年轻人已大多数不抽香烟了，很好。

和他们一起吃饭，我也不抽，因为他们很稳重，感觉上比我还大，我敬老。

# 得奖是开心事

2008年年底，无线来个电话：“有个扬威海外蜚声国际颁奖典礼，要你出席。”

到底是什么事，去了才知道为2008纽约电影电视节发出的旅游美食节目优异奖。阿猫阿狗的什么非洲刚果节得了也高兴，别说纽约的，对手一定强劲，得奖是开心事。

凭什么呢？自忖是节目做得轻轻松松吧？一有心理负担，面孔严肃，说什么也做不好。最大卖点可能是最后一段，要厨师为我做他们心目中最完美的一个蛋。

这是从前拍《蔡澜叹世界》时得到的灵感。当年到了里昂，找到最早得米其林三颗星的保罗·包古斯。他向我说：“很久没亲自下厨，你既然老远来到，要我烧什么菜，就烧给你看。”

我从裤袋中掏出一个蛋，他看了抓抓头，但也做！后来做这个新节目时，我都要求各地名厨，以最平凡的一个鸡蛋煮出各种花样来，成为终结的一个环节。

在几乎没有宣传的状态下推出了街，收视率平均也近三十点，我的功课算是交足。合作的深圳卫视台的普通话节目，也只是全年收视最高的一个，我比较喜欢普通话版的名字，叫《蔡澜提菜篮》。

可喜的是能在世界各地播出，我在巴黎的乔治五世酒店中也看过这个节目。既然做了，当然希望愈多观众愈好。

旅游美食节目并不容易做得好，多数要餐厅赞助，来个免费餐，吃到不好的，也只能叫：“噢，很得意。”好在无线资金雄厚，我不必受约束，尝到难咽的，还能在镜头前皱眉头。

得奖后记者问做主持的心得，我送上一首平仄不对的打油诗：

“镜头一出现，不必照稿念；资料收集好，切记随机变。”

# 看开点吧

> 生活，
> 就是要用手摸摸这棵树。
> 生活，
> 就是要铺一块布，
> 坐在草地上面野餐。

## 一生活就有感受了

### 1

我们的旅游美食节目，已近尾声，前后三个月的拍摄，终于来到匈牙利和葡萄牙。

去欧洲的多是夜机，这回的布达佩斯也不例外，深夜十一点多钟起飞，乘瑞士航空公司的飞机，先到苏黎世转驳。匈牙利和香港之间，至今还没直航。

空中小姐派了一张问卷给我，要我填写。常遇到这种事，虽没有稿费，也不拒绝，从一到十的评分的问题，由你选择，像你觉得服务如何，机内食物又如何等，我都给了五分。

瑞士人做事，有如他们制造的器具，不是特别炫目，但也十分耐用，名誉由可靠得来，一直保持相同的水准。

吃得还不错，晚餐过后，我很幸运地能够呼呼入睡。张开眼睛时，一看表，还有四个小时才抵达，就起身看电影。

近年来传记片大行其道，多为美国作品。由欧洲推出的，是法国制作，描写歌手Edith Piaf一生的电影，导演手法、摄影、演技和故事都是一流，拍得非常精彩，非一口气看完不可。

Edith Piaf一生唱了不少名曲，我们也许唱过她的《玫瑰般的人生》，但最令人感动的是她生涯最后一个阶段唱的《没有后悔》。

女主角从年轻到老，天下没有多少个与她一样演得那么惟妙惟肖的了，问鼎各种奖项是绝对没有问题的。但香港人对法国小调并不熟悉，这类电影也许感到枯燥，上映是遥遥无期吧。

看完戏后吃一点面包和鸡蛋，我的小皮包中除了睡衣之外，还有一两个杯面，但觉得还没吃厌西餐，不必出动。上机后即刻把时间校到目的地的，尽量不看香港是几点，一大早飞机着陆瑞士，在那里很迅速地转机，抵达布达佩斯。瑞士人做事是那么地准确，不早到，也不迟到，虽有时差，但感觉上是睡了一觉，翌日是新的一天。

## 2

很好彩地，布达佩斯还没有发展一个新机场的计划，其他大城市的机场一乘车就要一个多小时，这里来到市中心只要三十分钟。

先了解最基本的地理环境，有山的那边叫布达，平地的叫佩斯，而结合这两地的是一座古老的铁吊桥，中间流的是多瑙河。

我们入住的四季酒店就在桥边，地点最为优秀。从窗口望出，名副其实是个有风景的房间（Room with a view）。

这座古老的大厦原名叫格林椹宫（Gresham Palace），但不是皇帝住的，是英国格林椹保险公司的旧址，建于1906年，才一百零一年，不算是悠久的历史。

当时的法律禁止保险公司做有风险的投资，格林椹为了表现他们的实力，就选了地皮最贵、最高级的材料、最有权威的艺术家来装饰这间办公室兼公寓，由住客的稳定租金作为固定的收入，所以有多奢侈是多奢侈了，不惜工本地来取得顾客的信任。

大战时差点摧毁，又经过后来穷困的年代，格林椹宫沉寂一时，政权移交国民之后，终于在2004年花了一亿多美金，把整个建筑物一砖一瓦地重现，成为当今的四季酒店。

一走进大堂就被那种浪费空间的气派感染，高得不得了的楼顶，用玻璃遮盖，让阳光射入。楼上的大理石，地面的小砖，让我们觉得比住入皇宫更为豪华。

房间是宽敞的，又有很高的楼顶，绝对不是老建筑那么阴阴暗暗，这里是光猛（编者注：粤语，指亮堂堂）的，舒服的，当然又配着处处不着眼的各种现代化的电器设备。

在大浴缸中泡了一个热水澡，换上新衣，已要开始工作了。

好友安东莫纳在大堂等我，这次他专程从巴黎飞来与我们会合。他是匈牙利人，在巴黎出了名，像是衣锦荣归，当地人都当他是个大人物，由大人物带路，当然得到大人物的待遇，还没出发，已知道有一个好的开始。

## 3

第一站先到古城，在一家百年老店Alabardos餐厅。东西不错，叫满了一桌菜，但是经过长途飞行，胃口还是不能打开，只是胡乱地吃一顿算了，没留下什么深刻的印象。

趁大家还在进餐，我一个人溜出来到附近的古董店走走，倒给我发现了不少有趣的烟灰盅，价钱还好，匈牙利不像西欧诸国那么贵。

俯视着整个布达佩斯，第一次来的工作人员都感叹很少有机会到那

么漂亮的都市，我说布达佩斯晚上更美，大家不太相信。

我第一次来这个城市时是取陆路的，由奥地利登上那条笔直的公路，几小时后抵达时已是晚上，所见的宏伟建筑，令我哇哇声叫出，原来东欧国城市，竟有一个那么好看的，当时我也不太相信自己的眼睛。

拍完一些杂景后，安东安排了一辆马车，由一位他最喜欢的女马车夫带我们在古老的城市走了一圈。

忽然，他看到了一间酒店St．George Residence，才几个月前开的，店主藏了很多安东的画，就走进去看看，这不是早先安排，是个惊喜。

把古老建筑装修成餐厅和公寓，很有品味，让客人长期住上一头半月（编者注：即十天半月），里面有厨房。下次来古城，可以好好地来这里住几天。

经过安排的是一间宽大的住宅，那两个女的已经笑嘻嘻站在门口欢迎我们，原来是我二十五年前到访时，安东介绍给我的两个少女，她们当然也垂垂老矣，但风韵犹存，当今开了家很有规模的时装模特儿公司，生活得很好，能在古城中买到一间房子，已是一个很大的成就。

不断地唏嘘并不是我的个性，向她们告别，再上马车，到下一站去。这时肚子已经开始感到饿了，安东带大家到了Gundel，是一家全城最高级的餐厅，吃尽匈牙利名菜，气氛和味道好得不得了，你要是到布达佩斯，千万不可错过。

## 4

在Gundel餐厅，我们可以吃到鹅肝酱的四种不同的煮法。

鹅肝，在下去的十多家餐厅都出现。匈牙利人大量生产，已有过剩之势，美国禁止法国鹅肝，说那种强压的饲养不人道，但对用同样方法的匈牙利，则一概不理，实在有双重标准之嫌。目前，连收入低的法国人，也吃起匈牙利鹅肝来。这个市场，也许今后会被后起之秀的大陆抢去，但当今还是匈牙利称霸。

至于味道方面，你必须尝试过多种不同的，才能分辨出法国碧丽歌地区的鹅肝，是天下最好吃的。一般人绝对不懂得高低，只知道是很贵。先贪婪地吃一大块，就大声呼佳，和吞鲍鱼一样，暴发户心态十足。

不过，第一次试，也不能节省地去吃次货，劣质的鹅肝酱，有一种尸体腐烂的味道，闻之骇人，以后不敢再尝，便失去了一个美好的味觉世界。

做法也大有关系，通常是将它煎了一煎就上桌，高级鹅肝浸在鹅油里面，就那么煎没有问题。次等的真空包装，取出之后以植物油煎之，一过火，就很粗糙了。

因为鹅肝是愈肥愈好，所以要用甜的食材来中和。下大量士多啤梨果酱煎炒，也是种吃法。冷食亦行，放鱼胶粉把甜酒结成冻，再切成小方块铺在鹅肝上面。

最豪华的吃法，当然是慕扎医生教的：用一个饼皮，周围贴上鹅肝片，炒高级蘑菇垫底，再用果酱煎鹅肝放在蘑菇上面。最高一层，则以黑松露菌铺之。盖上饼皮，拿去焗炉焗它一焗，上桌切块食之。

配以白酒也行，但老饕们喜欢以法国苏丹甜酒佐之，高胆固醇加上高糖分，虽不健康，但美味之至。

匈牙利鹅肝因当地工资低廉而其价格较法国便宜，匈牙利人酿造的甜酒也不贵，Tokaj区，也是我们下一站的目的地。

## 5

Tokaj念为多凯儿，是一个产酒区，离开布达佩斯三个小时的车程。

这个地区的葡萄酿出来的甜酒，也通称为多凯儿了，像法国的苏丹区产的甜酒一样。酿制的方法也相同：葡萄本身已经属于最甜的一种，还要等它成熟透了，在树上晒成干，然后用人工一粒粒摘下，花得工夫要比一般餐酒多出数倍来。

用这糖分最高的葡萄酿出来的，是一种香浓无比的酒，通常一棵葡萄树只能制造一小杯，价钱当然极为昂贵。

有了安东的关系，我们被招待到当地最好的酒庄去，品尝年份不同的佳酿和参观地窖中的藏酒。只可惜当今是夏天，葡萄未成熟，否则把这种天下最甜的果实用手摘来吃，学广东人说，发达了！但要等十月底才收成，下次有机会秋末再来吧。园主用一个玻璃吸管，从橡木桶中抽出一壶来，倒入杯中让我试。这个阶段的红白餐酒都是酸得要命，但是多凯儿新鲜得像果汁，美味无比。一般要吐出来，但给我咕的一声吞入肚中。

酒精浓度有十几二十度，喝多了也醉人，我们找到一个小丘上的亭子，在阳光普照之下，继续试酒。

喝2003年的，色泽较淡，和一般白酒差不多，味道还是带一丁点的酸。2000年是葡萄最好的年份之一，酿出来的法国甜酒得到一百分，多

凯儿地区的，也至少有九十七八分。最后一瓶开的是1993年的，色泽已经像蜜糖了，塞子一拔开香味扑鼻，是我试过之中最好之一。

最后，再开一杯精酒，为世界上糖度最高的，女士们喝了都大叫醉了，醉了，但园主说糖度高到不能塞纳酒精，已不是酒了。原来，感觉是能醉人的。

饭后再到多凯儿小镇上一游，这里只有五千人口，比法国小镇朴实得多，开满了鲜花。气氛，也同样能够醉人。

## 6

晚上，我们和安东去了一家他最喜欢的餐厅，叫“祖母与南施”（Nancsi Neni），吃的是最地道的匈牙利菜。

像马赛的布耶佩斯海鲜汤那么闻名，来到匈牙利，非试他们最具代表性的顾拉殊（Goulash）汤不可，这是一道用牛肉和大量蔬菜熬出来的浓汤，只有在当地，又在最好的餐厅吃，才对得起自己。那种美味令我觉得，单单为了这道汤来匈牙利一趟，也值回票价。

其他菜也精彩，我们在匈牙利享受到的服务是：第一，菜上得快；第二，绝对没有法国餐厅的那种傲慢。

当晚安东介绍了他的朋友乔治给我认识。乔治开钱庄，资金雄厚，一辈子除了收藏名画之外，就最爱吃了，他说他将开一家餐厅，就在菜市场旁边，把所有的匈牙利古早菜都重现，听到我流口水，可惜这次吃不到，期待下个月带旅行团来的时候再去试试。

饭后我们去了乔治的家，挂着多幅安东的作品，通常我们拍旅游节

目，很少有机会到当地人家里做客。到了模特儿的住宅，又去乔治那里，再下来还可以到安东的老家，了解匈牙利人的生活，是件好事。

乔治的女儿才十六岁，长得亭亭玉立，是个业余的模特儿。

“你舍得吗？模特儿生活很辛苦的呀。”杨峥问乔治。

他也够坦白，向杨峥说：“好过做鸡。”

已经疲惫不堪了，回到酒店浸了一个热水浴，望着那张大床，好像一块大云朵，四季酒店以他们的床铺闻名，我躺了下去，一秒钟也不到，已睡得不省人事。如果能够熟睡，两三个小时已经足够，清晨五点多钟，天已亮。

是写稿的时候了，但头脑并不清醒，即刻要些太极拳。近来向袁绍



是写稿的时候了，但头脑并不清醒，即刻要些太极拳。近来向袁绍

良老师学了几招，的确管用，虽然连花拳绣腿的地步也达不到，但是做为撰写前的热身运动，一流。

## 7

“我们去Szazeves！”安东说。

名字好熟，我问：“怎么样的餐厅？”

“二十五年前，我们一齐去的那家呀！”

想起来了，典型的东欧餐厅，吉普赛人狂奏音乐，波希米亚气氛十足，食物地道。像二十五年前一样，我一坐下就把五种不同的烈酒都干掉了。

“口渴死了，来点啤酒吧？”安东建议。

“啤酒好喝，但是一直要上洗手间，掺了烈酒才行。”说完我示范给众人看：拇指和食指提起大啤酒杯，中指和无名指夹着烈酒的小玻璃杯，尾指顶住玻璃杯底。将烈酒举到啤酒杯缘上，慢慢注下，口顶着啤酒杯，一口口喝下。这么一来，酒精浓度高了，就可以不必喝太多啤酒而要去撒尿了。

安东看得大乐，学习了几次，成功。酒一杯又一杯，已不记得吃了些什么，只知道大量的鹅肝，大量的肉和大量的酸菜。

第二天，我们去安东的老家，还记得很清楚，是间两层楼的屋子。父母亲住楼下，安东年轻当然夜归，为了不扰到老人家，自己一手一脚地搭了一座楼梯，从屋外直上二楼的卧室。

当年他父母特地为了我举行一个派对，亲戚朋友大吃大喝，屋内烧着火炉，外面下着雪。饭后大家一齐走出花园，在地上践踏，寻找到了，就去挖雪，看谁发现雪中藏的是那一瓶酒，这瓶酒就是归他的了。火炉依旧，安东父母垂垂老矣，看到我紧紧拥抱："谢谢你，照顾我们的儿子。"

中国人的感情较为含蓄，不直接表现。西方人想到什么做什么，我较为欣赏，也不客气地说："你们当我是儿子，我当安东是兄弟，当然互相照顾了。"

## 8

"应该有布达佩斯的名胜。"工作人员建议，"别老是吃、吃、吃。"

我并不反对，虽然我们拍的是饮食节目，有点风景来点缀，也是好事。不过我自己旅游的话，就最讨厌看名胜。

古迹在明信片出现，报纸、杂志、电影拍了又拍，已耳濡目染。是喷射机年代了，大家再也不是一群不出门的人，即使活在穷乡僻壤，名胜也会不断地在电视荧幕中播完又播，不再稀奇。

看旅游节目的观众也许感兴趣，但欣赏吃吃喝喝的人，长城和金字塔都与他们无关，只想知道下一餐吃些什么。最典型的一个例子，是我带了一群老饕到日本，和大家去了一个乡下，我指着说："这是徐福带了三千童男童女登陆的地方。"

大家看了一眼，回头问我："蔡先生，附近有没有超级市场？"

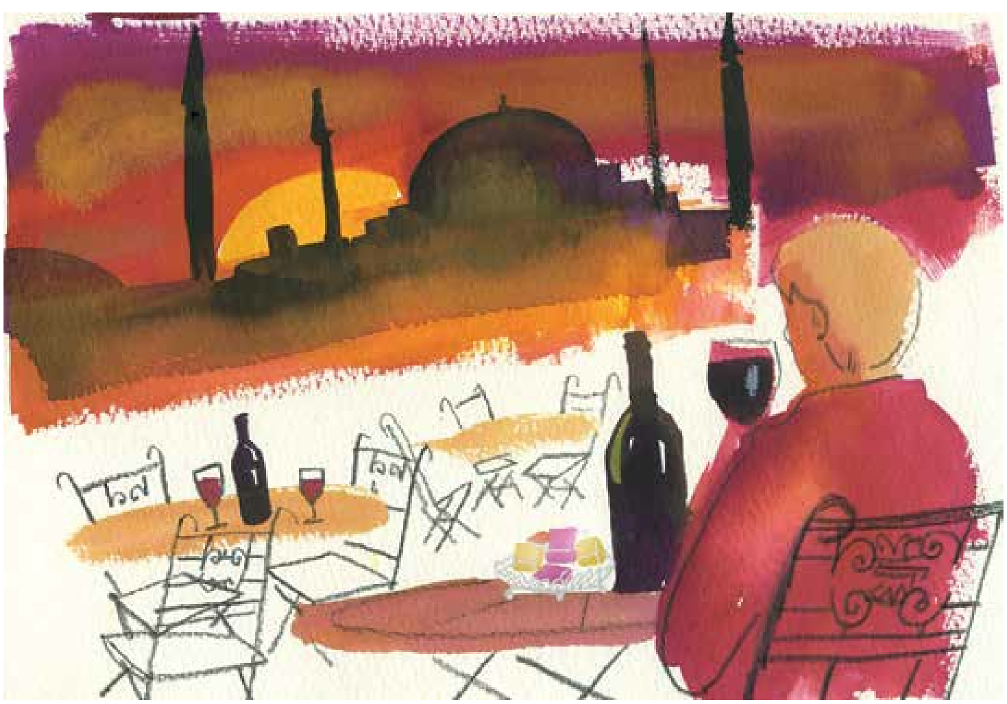
不过，名胜是可以生活的，一生活就有感受了。

什么叫在名胜上生活？不是走马看花，用傻瓜机拍拍几张算数。生活是细微观察，知道些历史背景或小故事来说给伴侣听。但也不必详细到某年某日，一大长篇的往事。有强烈的求知欲的话，尽管可以研究，到大学修史学去。

我们先到古城去，从皇宫的前院俯视下来，有山的那边叫布达，平原的叫佩斯，中间流多瑙河，河上有一小岛，叫玛格烈岛。玛格烈岛充满绿茵和大树，我从来就没看过树干那么粗的法国梧桐，树龄至少数百年。

生活，就是要用手摸摸这棵树。生活，就是要铺一块布，坐在草地上面野餐。

野餐完后，我们在连接布达和佩斯的桥上散步，桥上有石狮，建筑师塑了狮子后忘记雕它的舌头，因此自杀。把典故融入，就是在名胜中生活，拍了才好看。



# 9

布达佩斯的名胜无数，从山顶皇宫俯视最为好看，这个古城也值得一游。

工作人员安排我去Citadella，这是另一处高峰的景点，有座巨大的雕像，是一个女人举着棕榈叶，象征和平。这是二战时打败了德国人后建的，本来特别有意思，但德国人走，苏联人又来了，自由之神已失去意义。而且，从山上看整个城市，和在古城差不多，也就不去拍了。

其实犹太人对匈牙利的贡献颇大，他们掌握了整个国家的经济，不过每次大战，都遭屠杀，他们建的中央教堂CentralSynagogue也被摧毁，这座美丽的古老建筑物目前还是矗立于市内，要托了一个好莱坞演员的福。

托尼·柯蒂斯（Tony Curtis）出钱出力，把教堂重建，很少人知道他是匈牙利籍，他也隐瞒了自己是犹太人的身份，才能在好莱坞立足。

把这段往事告诉给工作人员听，他们问：谁是托尼·柯蒂斯？

结果，我也决定不把教堂拍了进去。

也许我们对匈牙利的画家、建筑师或历史人物都不太熟悉，但是爱电影的人总会记得逃避德军的那几个电影人。

Bela Blasko到了好莱坞，是第一个把吸血僵尸演活的明星，改名为BelaLugosi。

Laszio Lowenstein改名为Peter Lorre，演反派出名。

Angiophile　Korda保留了自己的姓，他后来去英国建立了自己的电影王国，而且封爵，成为SirAlexander Korda。

Mihaly Kertesz是一个工作狂，到了好莱坞，在片厂制度下，拍了一百多部电影，他从来没学好过英文，只知道拼命拍戏和追女人，作品有*Yankee Doodle Dandy*、*King Creole* 和《白色圣诞》（*White Christmas* ）等，如果你都没听过的话，可错过不了他的《北非谍影》（*Casablanca* ），已被公认为在艺术或商业上，都是最经典的一部片子。

## 10

谈起匈牙利和电影，不能罢休。

当中最脍炙人口的是一部叫《忧郁的礼拜天》（*Gloomy Sunday* ）的，香港上映翻译成什么名字，已经忘记。

《忧郁的礼拜天》当然是围绕这首主题曲而编成剧本，在第二次世界大战之前，经济萧条的时候，人民被纳粹党迫害，活在恐怖的生活之中，有一个叫Rezso Seress的，写下这首曲子。

如果没有Laszlo Javor的词句，也许这首歌不会那么流行，他第一次接受访问时说：“礼拜天总教人失望，我们总是期待星期日，但是在那一天，面包烤焦了，或许看的是一部坏电影，星期日总让人沮丧……”

歌词感染着悲愤和无奈的匈牙利人民，唱片即刻畅销，听后自杀的人，总在遗书上提到这曲歌，其中有不少男女，都是跳进多瑙河的，成为自杀之歌。

真的那么厉害吗？我们姑且信之。但是到了布达佩斯，不去电影中

那家餐厅怎行？

“是在哪里？叫什么名字？”我一直询问。没看过电影的人抓抓头，看过的也说不出。

直到安东介绍了他的好友，兹华克（Zwack）先生给我认识，才找出真相。兹华克产的药酒Unicum已是匈牙利文化，很多游客都买去当纪念品。

兹华克先生说：“那是一场布景，在片场搭出来，这部电影我有份投资，错不了。”

“但是，影评人不当它是艺术片。”我说。

“他们懂得什么？”兹华克笑道，“如果有很多人喜欢，就是艺术了。”

真是一棒打醒。如果你还想知道多一点关于这首歌的事，可到作曲家常到的咖啡店Kispipa Vendeglo，地址：VllAkacfaUTCA38。Tel：142-2587。另一间咖啡店Kulacs，替作曲家立了一个石碑，地址：VllOsvathUTCAllTel：322-3611。

## 11

除了吃东西、看名胜之外，我们还去浸温泉。最初，我的知识不足，以为有火山的地方才有温泉，匈牙利的大概是以矿泉水煲热的吧？后来才知道泉眼靠近地球中心，喷出的水温度高达华氏一百多度。

由罗马带来的洗浴文化，经土耳其人发扬光大，又是现代人最流行

的玩意儿，布达佩斯一共有一百二十多个温泉泉眼，处处可以看到写着SPA的标志。

最大的一个叫Szechenyi，就在市中心，外围黄色，雄伟得像一座皇宫，花园中的温泉，大得像一个奥运会用的游泳池，男女老幼都穿着泳衣嬉水。

陪我去参观的女子叫宝石，匈牙利人取一个中国名字，汉语讲得顶呱呱，在北京念了六年书，她问：“一块儿浸？”

“不了。”我摸头，“我浸温泉，习惯不穿衣服的。”

“不穿衣服？怎么可以？”她惊异地叫了出来。东欧人，到底比北欧人保守，如果丹麦、芬兰有温泉，大家早就脱得光光去浸了。

匈牙利温泉通常分几个池子，低温的可以长时间泡，看到有些老者还在池浅处下棋呢，虽没池中喝酒那么风流，但也显闲逸。

“要去温泉的话，去最好的，在Gellert酒店里。”安东的好友兹华克先生说。

“临时怎么会得到准许？”我问。

“包在我身上。”他说，即刻帮我们打电话，安排好一切，在匈牙利，他最吃得开。

Gellert酒店是座巨大的石雕古老建筑物，已成为了地标。酒店失修，但旁边的温泉浴室，古色古香，是件艺术品。我问：“为什么没人买下来，整顿一下，又有好温泉，一定会吸引高级游客。”

兹华克先生笑道：“这家酒店属于一个九流机构，你想要的话，也要连他们其他一百家九流的旅馆一齐买，谁肯呢？”

## 12

十天的布达佩斯旅行，很快地过去。明天，我们就要到葡萄牙去了。一个城市能住上那么久，是件幸福的事，总比两三天的走马看花好得多。

也去过一些小镇，到一家叫“火龙”的餐厅，大厨拿手的是烟熏鹅肝，鹅肝的花样这几天试得多，我没吃过这种做法。

师傅拿出一个铁盒，比我们在酒楼打麻将时看到铁盒大两倍左右，里面有个架子，放木屑进去，就能熏东西了，简单得很。

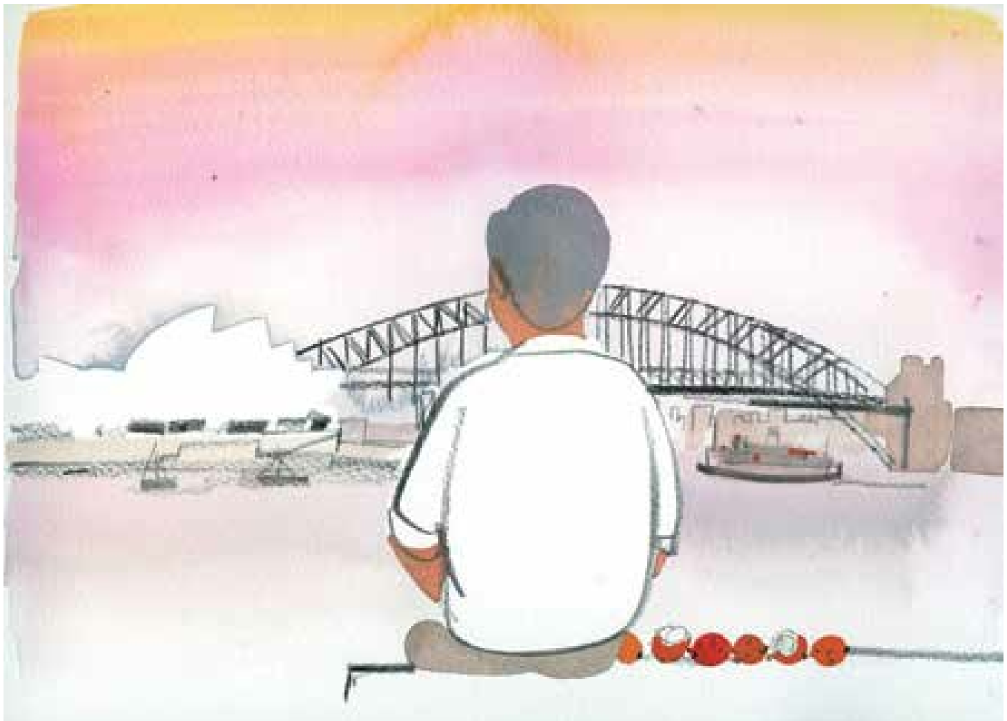
“这是匈牙利厨具吗？”我问。

“不。”师傅说，“我在芬兰看到的，很管用，就带了一个上飞机。”

鹅肝用高汤煮熟，熏个三分钟，拿进冰箱冷冻，再切片上桌，味道独特，又没那么油腻，是可口的。

“去芬兰是旅行吗？”我问。

师傅说：“有个客人来我这里吃东西，觉得味道好，问我有没有兴趣去他们的餐厅表演，我说你寄两张机票来，就即刻上路。”



“下次请你来香港？”

他点头：“做厨师的，一定要和别人交流才行。”

除了拍摄名店，工作人员也要选餐厅来自己吃饭，有时会有意外惊喜，像我们到过一家不起眼的，看到餐牌上有道骨髓汤，即刻点来试。

一个大盘子之中，摆了粗壮的牛腿骨，外面用纸包住，方便客人拿起来，另有一支铁叉，如果骨髓搞不出时可以通它一通。

从来没有吃过这道菜，长长的牛骨之中流出很多骨髓，非常肥美，比吃意大利的OssoBuco过瘾得多了。

那么多的骨头，熬出来的汤，当然好喝，用来点面包，已是完美的一餐。

归程大家买了些手信，物有所值的当然是鹅肝罐头，只卖法国的十

分之一的价钱。

Tokaj甜酒，普通的便宜得令人发笑，年份最老也不过是千多块港币罢了，绝对在法国买不到。

## 被背叛也管不了，看开点吧

在九龙城遇到一个人。

“我每天看你的专栏。”他说。

“谢谢捧场。”这是我一贯的回答。

“我有一个要求。”他说。

“讲讲看。”

“我有一个儿子在新加坡，我想去新加坡找事做，你可不可以介绍我一份工作？”

“什么工作？”我问。

“什么都好。我看到林振强写你曾经说过在新加坡有什么事可以找你。”他说。

“你有什么专长？”我问。

这个人想了老半天想不出。

“你以前做过什么？”我又问。

“做过旅馆经理。”他终于想到。

“买一份新加坡报纸，找这一行的征聘广告，打电话去问。”

“我这个年纪，没人会要。”他说。

看样子，最多也不过是五十。

“你说试过，是五十五十，不试等于零。所以我试试看你能不能向你的朋友推荐我。”

“对不起，做不到。”我回答后，因为赶时间，走了。是的，我的确说过尝试才有成功的机会，但是在他的例子，要尝试的是联络应征，不是向我求救。

对林振强伸出手，是因为他是一个天才横溢的人，虽然初次见面，但他以往的成绩有目共睹。

这个人的背景我一点资料都没有，怎么推荐？人品不好的话，不是害死对方吗？从前我不会这么想，可是发生过的坏例子太多了。我帮助过的人，感谢也不说一句不打紧，时常在背后插我一刀。现在老了，比较谨慎而已。

说是这么说，但是先相信人的个性，我想这辈子还是改不了的，今后被背叛的情形还是会继续发生，也管不了，反正次数只有减少，不会增多，看开点吧。


米飯

## 人生，看你如何选择和被命运安排罢了

从年轻开始，一直喜欢看讣闻，也不是一件什么奇怪的事。

名人去世，有大篇幅的图文并茂报道，非我所喜；爱看的，是一些寂寂无名的人，过着怎么样的一生。

记得抓到侯赛因那一天，大家争着读详情，我却在讣闻栏中注意到一位叫Frank Schubert的走了。他不是音乐家的后代，只是美国最后的一个守灯塔的人。

去世时八十八岁，守灯塔，守了六十六年。守灯塔是多么浪漫的一件工作！所有诗歌小说戏剧都赞颂，但没有多少人肯做。

枯燥吗？不见得，他守的是纽约的灯塔，见证所有最大邮轮出入这个港口。在一九七三年，一艘货轮和油船于浓雾中相撞，也是由他看到了报海警，结果十个船员死亡，六个失踪，救起了六十三个人。

我们的印象之中，所有的美国老人都是捧着一个巨大的啤酒肚，但在讣闻中读到，他是一个又瘦又高、谈吐斯文的人。

当然有教养，他在孤寂中读了无数的书。其他嗜好也不过是钓钓鱼，从来没有放过一天的假，他说：“我不要退休，我太爱海了，我太爱我的工作。”

爱海的人，可以当船员、渔夫，但这一些工作都是动的；看海的静，有什么好过当守灯塔的人呢？

灯塔由燃油到用电，一切自动化，但那一万火的灯泡坏了还需要人

来换。不过当今有人造卫星导航，灯塔只能当明信片的背景。

站在舞台上，被千万的灯光照耀，和死守着一支灯，都同样要过。人生，看你如何选择和被命运安排罢了。

他说过：“我每天看灿烂的黎明和日落，背后还有无数的曼哈顿灯火，一生何求！”

# 人生要学的，太多

享受姜花的香味，已到尾声，秋天一到，它就消失了。

我对姜花的迷恋，从抵达香港那一刻开始，那阵令人陶醉的味道，是我们这些南洋的孩子没有闻过的。

这里的人身在福中不知福，一年四季有花朵和食物的变化，人生多姿多彩，哪像热带从头到尾都是同一温度，那么单调。

姜花总是一卡车一卡车运来，停在街边，就那么贩卖。扎成一束束，每束十枝，连茎带叶，甚为壮观。

一般空运来的花，都尽量减低重量，剪得极短，姜花则留下一根很长的茎，长度有如向日葵的，插入又深又大的玻璃花瓶中，很有气派，绝非玫瑰能比。

花贩很细心地在花茎的尾部东南西北贯穿地割了两刀，这么一来，吸水较易。

花呈子弹形，尖尖长长，在未开的时候。

下面有个花萼，绿叶左右捆着，有如少女的辫子。一个花托之中，大概有六到九朵尖花，这时一点都不香。

插了一两个晚上，尖形的花打开，有四片很薄的白花瓣，其中一瓣争不过兄弟姐妹，萎缩地成为细细的一条，不仔细看是觉察不到。

花瓣中间有花心，带着黄色的花粉，整朵花发出微弱的香味，但是

那么多朵一起开着，全间房子都给她们的芬芳熏满了。

在把茎削开时，花贩也会把花托中间那一朵拔掉，他们说这么一来其他的花才会开得快，不知道是什么道理，总之是祖先传下来的智慧，错不了。有时，买了一束插上，花开得很慢，像我这次只在澳门过一个晚上，早上买的，如果当晚不开，就白费工夫。花贩教我，拿回去后浸一浸水，就能即开。照做，果然如此，又上了一课。人生要学的，太多。



## 有个好榜样，脚踏实地地做人

本来在九龙城候王道上的“张贵记”，一家数口经营，老父无心做，就将它解散了。主掌此店的大家姐，数月前在街市内开了一个小档口，继续卖花卖菜，起名为“明园”。

一般菜摊，连名字招牌都没有，“明园”的有一个LOGO，画着一个蹲着种花的农夫，背景一个太阳，代表日出而作。街市左边那个门口也摆了些小植物，指示客人到6279-281档购买，非常专业。

什么人设计的呢？原来是大家姐的女儿。她在中文大学音乐系毕业，每天早上来这里，哼着粤曲小调，见到她都是开开心心的。

“大学生，不怕人家笑你卖菜？”我从她小看到大，放肆一点也不要紧。

“帮妈妈做事，光明正大。”她笑着说。有时，也看到一两个年轻小伙当她的助理，多是学校同学和对音乐有共同爱好的人。

各种新鲜的蔬菜上，插着一块小牌子，用中、英、菲律宾三种文字标明菜名，像龙须菜叫TalbosNgSayote，而辣椒菜则是TalbosNgSiu．从文字推测，Talbos应该是苗或小菜的意思，Ng则当然是英文的Of了，Sayote是豆，Siu是辣椒。

“哪里学来的？”我问。

“她们来买菜时问的。”她回答。

通菜写的是HONGKONG，这是马来话，我也懂，马来语和印尼语

相同，印尼家政助理看得也亲切，而菲律宾人也叫通菜为HONGKONG。

“明园”在沙田小沥源花心坑大种花木，做批发生意，又替住家花园和学校做园艺工程，大家姐每天到九龙城街市，最重要的是打发时间，她几个妹妹也在这里开其他档口，家人可以相聚，饮饮茶。

这一辈的人，儿女都知父母之辛勤，有个好榜样，脚踏实地地做人，摊档一忙，需要人手，都来了。办完了事，轻轻松松，玩电动游戏机，唱喜欢的流行歌，看见了打从心中喜欢。

## 太花心了，变成了没有个性

很多旅游点的资源，政府都不会去发展，九龙太子道上的花墟，是其中之一。

大小花店、盆栽、插花用具都齐全，在那里，你可以买到所有与花有关的商品，还有一间小店，卖各种草药，走路鸡鸡蛋和本地泥土种出的香蕉，也很特别。

再走过去一点，就是鸟市场。黎明，这里是金鱼贩卖的集中地。

停泊在路旁的货车，载着大量的姜花，那阵幽香，是清新的。不然也有大批的剑兰出售。一向认为剑兰才是代表香港的花，充满怀旧色彩，带人到另一时空。

来花墟的人，总有一份文化气息。朋友和我都赞同，爱花之人，好人居多。

多少女孩子，都曾经做过开花店的梦。诗歌小说电影之内，花店的女主人，都是漂亮的、好静的、文雅的。

在墨尔本生活时，就认识过一位活生生的花店女主人，她每天清晨老远地跑去批发市场入货，推着辆大人力车，一点也不觉辛苦。

“你是什么时候开始想卖花的？哪来的勇气？”我问。

她笑了：“爱花。爱到执着时。”

道理就是那么简单，和爱一个人一样，你会牺牲一切。

失败了呢？“失败再说吧，至少你可以说已经尝试过。”她说。

看准了一个目的，成功率较大。比方说你爱牡丹，就专门研究牡丹，成为专家，卖得出色。别人一想起牡丹，就想起你的店。花墟里，有很多家专卖兰花的，都站得很稳。

太花心了，变成没有个性。杂不弄通，什么都卖的店，你不会记得。

恋爱，也不是一样吗？人活着，有了恋爱，对方不一定是人，花也行。



## 每个人都是人生的演员

在老师家上课，论书法篆刻时严肃，闲聊时轻松。

对于开书画展，老师说：“开展览会的目的是给人认识，就等于要名了。有名，利就跟来。但是，买画的人，有几个真正懂画？会欣赏的，多较有清高的思想，这种人怎么会看重钱财？他们哪有这么多余的钱去买张画？所以说，书画家多数是演员。”

“这句话怎么讲？”我们都惊奇。

“多少人知道一幅字画的价值，除了作者之外？”老师问，“只有作者自己才明白对这幅字画付出的血汗！”

老师继续说：“书画家是演员，因为他们要向观众说明好处在哪里，如何辛苦才能写出。说服观众，生意就做成。书画展的成功，多数靠关系，请熟人来买。连我自己，也不是一样地在演戏？”

“不会吧，老师。”我们说。

“你们看不出，那是我的演技，已经炉火纯青。”80岁的老人，还是那么调皮。

# 相信他是想看到你快乐的

在从前的地方有位同事，整天黑着块脸，大家都以为他觉得天下的人都得罪了他。

但此君一出主意，必然突出，令我们不得不折服。做了朋友之后，才知道那黑脸是因为肝病造成的。

如果说是乱吃东西而染到，那是该死，谁叫他嘴馋？不过事实并非这样，等到他发现家里的人也一个个是黑脸神，才晓得那是遗传性的病，本人是无辜的。

他的才华，令一位远方来的女人爱上了他。这女的我也见过，人长得漂亮，周围的人都说有谁不好找，为什么一定要和这个黑脸的人在一起？但我们明白，黑脸神是有一份魅力的，尤其是当他笑的时候，露出那洁白的牙齿。

病菌的折磨之下，黑脸神的工作量逐渐减少，他的肝病影响到肾。开了几次刀，这个女子不离不弃，一直照顾着他，还向他提出了结婚的建议。

两人在一起的时间也维持了很多年，时好时坏的他，邻居们说常听到他们屋子里的笑声。

“黑脸神怎么啦？”我们这些朋友一见面，都问过他的近况。

其中一个回答：“从肝到肾，肾又回到肝了。太太还是跟他相依相偎，得闲的时候，除照顾先生，还跑去当义工呢。”

我们对这女子又佩服不已。

“黑脸神死了。”一天，朋友相告。

“太太呢？”

“两年前，已经离了婚。”

“什么？”我们愕然，“不可能的呀。”

“你知道啦，黑脸神发起脾气来，也不是人人忍受得了的。”

依我的推测，是黑脸神知道日子无多，把太太给气走的。安息吧，黑脸神！微笑吧，黑脸神太太！别为这件事太过难过，我相信他是想看到你快乐的。

# 做朋友，给骂几句不要紧

有天，和黎智英谈起黄霑。

“他常三更半夜跑到我家里来，除了聊天喝酒，你知道他喜欢干些什么？”

“不知道。”黎智英说。

“他喜欢借我的冲凉房洗澡。”

“经你这么一提，我也想起。”黎智英说，“他来我家，也问说：‘可以不可以借借你的冲凉房？’当年我和他不是很熟，一下子就回答：‘当然可以啦。’想不到他老兄真的大剌剌地跑了进去，一冲冲了接近一个钟。”

“有时候夏天来，洗完澡围着毛巾，光秃秃跑了出来，你知道，黄霑是不爱穿内裤的。”这个老友有这铺瘾，真是怪到极点。

“后来来了几次，都有同样要求。”黎智英回忆说。

“我不知道他到了查先生的家，敢不敢那么放肆？”

“大概不敢吧？”

“他吃过东西，喝完酒，洗了澡，拼命道歉，说了几十声对不起，无以为报，免费替我写一首歌词。”

“他写了吗？他没向我说过这种话，连谢谢也不出一声，但是答应了你有什么用，口说无凭呀。”

“他倒是真的有诚意的，每次都写一张证明书给我，说一定实现。”

“你有多少张？”黎智英问。

“一叠。”我又笑了起来。

黎智英也笑了：“真是一个活宝。”

“林燕妮写过，黄霑真正的老友是顾家辉，唯一一个没弹过一句的人。其他酒肉朋友，让他骂得叶落，她说她知道的。那么，我们全被他骂了。这点，我倒不在乎，做朋友，给他骂几句，不要紧。”我说。

黎智英豁达：“我也不当成是一回事，现在还能骂的话，更好。”

## 交友之道，在于原谅对方

我们年轻的时候，疾恶如仇。

这当然是青年人最大的好处，他们天真，不受世俗污染，喜欢就喜欢，讨厌就讨厌，没有中间路线。年纪渐大，好与坏模糊了许多，这也不是短处，只是人生另一个阶段。

初到社会，同事间有一些看不顺眼的，即刻非置对方于死地不可。有的讲你几句，马上想诛他家九族，年轻人有的是花不尽的爱与恨，很可惜的是恨比爱多。

年纪大的人，一切已经历过，抓紧了年轻人的弱点，加以利用，先甜言蜜语把他们骗个高高兴兴，再加几句赞美使他们飘飘然，把他们肚中的东西完全挖出来，用它们当成利刃，一刀刀往背后插进去，年轻人毫无招架余地，死了还不知是谁害的。

别骂人老奸巨猾，因为你也有老的一天。奸与不奸，那是角度的问题。自己老了，就认为自己不奸了。就算不奸，在年轻人眼中，你还是奸的。

洋人常说做人要像红酒，愈老愈醇，道理简单，做起来不易。

年轻人逐渐变成中年人，又踏入老年，疾恶如仇的特性慢慢冲淡，但也变不成好酒，有些人总是以为世上的人都欠他们的，所以变成了醋。

老的好处是学习到什么叫宽容，自己错过，就能原谅别人，但有些

人偏偏认为自己永远是对的，不断地对别人加以评判，要对方永不超生。他们不知道，恨别人也是痛苦事。

交友之道，在于原谅对方。记那么多仇干什么？想到他们的好处，好过记他们的缺点，这是“阿妈是女人”的道理，大家都知道，就是做不出。能原谅人，是天生的，由遗传基因决定，无法改变。我能原谅人，是父母赐给我的福分，很感谢他们。



# 抱怨，只当成一种娱乐

好友俞志钢先生，旧香港出版社名人之一，当今移民加拿大，回来时带来一些老书赠我阅读，看到那发黄的封面，一闻之下，竟然是有书香这一回事。

其中一册叫《书闲》，为郁达夫所作，良友文学丛书出版，封面后面画着一个播种子的人，见到了特别亲切。

此书在一九三六年初版，一九四一年再版，是部散文集，中间也录了《梅雨》、《秋霖》、《冬余》、《闽游》、《浓春》等日记。

看当年文人日记，有一共同点，那就是时常记载给蚊子咬。郁达夫的，写得最多是喝醉了酒。那年代电话通讯不十分发达，客人上门造访，多是不预先通知的，郁达夫为了应酬他们，连稿件也没时间写，从他的记载中，看得出他是一个很好客的人，有时约去吃饭，也可以连跑两局。

因为他的文章在福建的报纸发表，到了福州，到访的人更多，他在日记上说：昨晚睡后，尚有人来，谈至十二点方去；几日来睡眠不足，会客多至百人以上，头脑昏倦，身体也觉得有点支持不住。

郁达夫当年有如明星，去演讲中国新文学的展望，来听的男女，约有千余人，挤得讲堂上水泄不通。讲足一小时，下台后，来求写字签名者众多，应付至晚上始毕云云。

对于天气酷热，郁达夫的状态是“什么事情也不能做，只僵卧在阴处喘息”。我们这种夏天能叹冷气（编者注：粤语，即享受空调）的写

作人，是多么幸福！

当作家的痛苦，郁达夫是深知的，常说拼命想写，但不成一字。又整天想戒烟戒酒，也不成。每感到没落的悲哀，想振作一点，以求挽回颓势，做不到也。不过作家就是这样的，到最后，一本一本的书，还是照样出版。抱怨，只当成一种娱乐。

## 女明星们，其实也是凡人

银幕上的佳人，是天衣无缝的，是完美的，化装、灯光、摄影角度下，她们永远是你的梦中情人。

亲眼见过的女明星中，真人倒并不是在镜头中那群仙女，她们也是凡人一个。

还在念书时，伊丽莎白·泰勒和她的丈夫米高·铎来新加坡宣传他监制的新片《环游世界八十日》。

机场中挤满了各报的记者，大热天下，伊丽莎白显然不耐烦，但她刚新婚，又初临该地，不得不做出欢容。

近看之下，她那层厚厚的化妆盖不住脸上的雀斑，手臂上的皮肤也相当的粗糙，当然，她那时的身材还是第一流的，腰很细，不过腿是短了一点，记得和我一比，矮了一个头以上，只到我头下那么高吧。

二十年后，她到邵先生的别墅做客，只见过她一眼，已是个臃肿肥胖的老妇，听说她还喝酒喝得糊里糊涂。不过最近看她的照片，又瘦回了，还略有年轻时的一些影子。

在新加坡还看过占士·邦戏的女主角乌丝拉·安得丝（USULA ANDRESS）。

她在海滨拍戏，印象中，她的颧骨特别高，太阳在脸上两个大黑圈，肩膀也来得宽阔，背后看去，活像一张麻将桌。

穿得密密实实的她，记者要求她以泳装示众，拍几张相片，乌丝拉

听了不悦，这我也能了解的，何必为你们这群家伙脱衣呢？这一来惹怒了西报记者，翌日以刻薄的大标题说：ADDRESS REFUSED TO UNDRESS。《安德丝（谐音脱衣），拒绝脱衣》。

一致被香港人公认为美女的珍·丝摩也不见得特别好看，《时光倒流七十年》这部戏处处碰壁，只有在香港成为上映最长的西片。

珍·丝摩本人也很矮，说起话，笑起来，嘴还有一点歪，看得出她有一副假牙，可见外国的牙医，技术也不见得高明，或者是她不肯付多一点钱也不一定。

电影拍摄前她化妆化得很久。经验老到得望着摄影机镜头的倒影，注意自己是否完美，还不时地和摄影师、灯光师商量，这样好不好？那样好不好？

有一位身高六英尺的黑人明星叫达玛拉·杜逊，她来香港拍《黑金刚大战狂龙女》时，我差不多每天和她见面，足足有两个多月。

黑人女人的皮肤，比端砚还要光滑，达玛拉长得相当漂亮，尤其是不化妆的时候，更是一个大美人。

错误的印象是黑人都有体臭。时装模特儿出身的她，很会保养自己，一直保持干净，不但毫无臭味，略出微汗，还有一股异香。

达玛拉的毛病是自卑感太重，变为无尽头的自大狂。在片厂拍戏，她要求定做一张椅子，比导演的还高。

后来臭脾气越来越重，迟到早退，什么坏事都做尽，搞到我们当制作的人头痛不已。最后只有出绝招，叫几个比她更高大威猛的武师排戏的时候，打了她几拳，她才乖乖地拍下去。

演反派狂龙女的是史蒂拉·史蒂芬，她曾在好莱坞红过一时，大家也许会记得她演过的《海神号历险记》。

在香港拍戏时，她有一个发型师兼经理人兼男伴的嬉皮士跟着，这个人身上都是各种各样的丸仔，还有大量的大麻，不知怎么让他偷运进来的。史蒂芬当年只有三十岁，大乳房已经下垂，不穿胸罩荡来荡去，她满嘴粗口，“发发”声的，但性格开朗，讨人喜欢。

偶然的机会下也遇见过英国的苏珊娜·约克，她还是怀春少女，在外景地埋头写情书，后来她也进攻好莱坞，和伊丽莎白·泰勒演过对手戏，但总红不了。几年前她拍过一部疯妇杀人戏，露胸露毛，已不堪入目。

印象最佳的是格丽丝·凯丽，她和雷奈王子一块来参观邵氏片场的时候已经有四十多岁了吧。她穿了一套粉红色的名牌，但已遮不住那发胖的体型，不过脸部还是那么美丽、高贵、安详，和她演《后窗》时不无两样。

大热天，加上片厂的几十万火灯光，许多旁观者都要求和她拍相，不是件舒服的事，但她没有拒绝，一一耐心地微笑，我当然也想和她合照一张留念，但无论如何，都开不了口。

前年东京影展，《目击证人》的女主角凯丽·姬丽丝也来参加。

经制片介绍，我们谈过几句，发觉她很高，至少有五英尺十英寸以上，并没有穿高跟鞋，她的眼睛有一点毛病，眼珠可以分开左右眼角，中间留白。

《目击证人》里她演的清教徒美得令人气室。目前一看，是一个极

为普通的女人，不像明星，倒似奥运选手。

比凯丽·姬丽丝还要高的是苏菲亚·罗兰，有一年在罗马的特艺七彩冲印所见过。

罗兰说话时带意大利人同一手势，握着五指，向自己的唇上一吻，强调哪一家餐厅的东西好吃得不得了。

她本人眼大、鼻大、嘴巴大，唇特别厚，半夜出现，包把你吓得掉头就跑。拜好莱坞的技巧，银幕上的她，是那般的美艳，连男主角站在她身边，也不觉她高大。谁会想到，在和矮仔明星亚伦·列特演对手戏，两人在沙滩散步时，工作人员挖了一条深渠，让她与男主角并肩而行的苦心？



# 发现一个毛病，也算是一种进步

一早起身，尤其是前一晚迟睡，总有一两小时蒙蒙眬眬，不知道自己做些什么的迷幻空间，甚浪费生命。

稿还没写，急呀，急呀。坐了下来，又想不出题材，一秒一秒又那么溜走，一定要想些办法来克服这些难题，终于给我找到方向。

一、下床。二、刷牙。三、沐浴。四、沏茶。五、打太极。六、写经。

从袁绍良老师那里，只学到一两招，就一直凑不出时间上课，但别小看，单单是第一式，已经非常管用。

两脚分开，中间留一尺左右的空位，挺腰直立，双手略弯曲，伸前，作抱着一颗大圆球的姿势。

慢慢地把圆球放下，弯着腰，放到脚部。

练到这里，已经发现自己的腰有很久没有弯过，低不下去，但每天做，一天低那么一点点，愈做愈兴起，终有一天给我碰到双脚。

接着，伸直腰，双手还是作捧球状，慢慢升起，到达头顶。双眼向上望，这时你会发现，你是多久没有抬头望天了，这个动作，也令到你颈骨伸直，我们写作的人，经常低头，这动作也能帮助我们克服这个恶习。

最后，双手顶天，吸气，舌头顶住口腔上部，收腹。等双手慢慢放下时吐气。

只是这一招，重复又重复，肉体已清醒。

精神上的，要靠写《心经》了。

焚一炉香，开始写经。从前写的，行气不足，那是因为想临摹弘一法师的和尚字，变成忽略了每一行的直线，当今发现了这个毛病，也算是一种进步吧。

做完心身准备，接着就是想赚钱的主意，从《心经》中得到灵感，可以组织一个到日本寺庙的写经团。

完全清醒，可以写作了，先把昨天写的重新修改一遍，当为热身。再写新的，自己以为流畅，不知读者看后觉不觉得闷罢了。



## 沮丧没有什么了不起，只是一个笑话

我爱一切活着的东西，最讨厌的是担心、难过、悲伤、痛苦、忧郁和沮丧这几样，我当它们是敌人。

消灭敌人不用和它们去斗争，最好是躲避。

有人说吃东西可以抗拒沮丧；越悲伤越吃得多，这当然也是途径之一，毛病出在吃太多东西会发胖，那时你又得去担心自己的体重。

和朋友出街吧——有人那么劝告你。但是，你想想看，已经是沮丧难过，还要在别人面前装出个笑脸，那是多么痛苦的一件事！

别以为天下只有你一个懂得沉闷，连许冠文、吴君如也有悲伤的时刻。痛苦，不是你的专利。

你也许会说自己越来越老，所以沮丧也越来越深，不过实际上，悲哀和年龄没有关系，报纸上年轻人跳楼的新闻是不稀奇的。

你或者会把理由推在穷困上，但是有钱佬发神经，服药自杀的例子也不少。

沮丧不分贫富、不分阶级、不分年龄、不分性别。这个坏蛋说来就来，我们一定会遇到它，就像我们做人迟早患伤风感冒一样，没有什么了不起，事后想起来，多数变成一个笑话，而且往往是莫名其妙的笑话。

我经常沮丧。

但是，我没有时间沮丧。

对了，克服它，最好是把自己弄得忙得要命。工作、读书、看漫画、看电影、看电视、散步、养鸟、栽花、打麻将、竞马、赌狗，做什么都行，只要不去吸毒，且切莫酗酒，别抽太多的烟就是了。

有时，就算你忙得交关，沮丧也会偷偷摸摸地来侵袭你。当你无处可逃，剩下最后的办法只有面对它。

找一个地方躲起来，关上房门、窗户，紧闭帘子，独自大声嘶叫，痛哭一场。要不然，摔破所有碗碟（避免古董），在雪柜上写“他妈的”三个字，等等等等，但是千万不要用脚踢烂电视机（会给电电死的）。

当你做了以上的一切，你便会觉得自己笨到极点，而且，你哭叫太多了眼肿喉咙痛，闷出个鸟来。

这时，试试打开窗门，让阳光沐浴你的身体，走出去散散步，问人家说这棵开满花的树叫什么名字，买两斤菜去炒炒，吃个斋，沮丧忽然逃得无影无踪。

求神拜佛也是绝对有效的，担保你会出现奇迹。我看过一个老太在祈祷，问她说灵不灵。她回答：“拜神时什么都不用想，还管他灵不灵！”

美国佬一沮丧，马上就去找精神分析专家，目前的收费听说是100美金1个钟头。不过，通常他们只给你45分钟，像按摩女郎一样。

信天主教的还可以去找神父忏悔，这最合算，但是现在找神父的人越来越少，我认识的一个神父也说过：“他妈的，那些缩头鬼把我们的

生意都抢光了。”

我们不流行这玩意儿，我们沮丧的时候只有自己解决，对了，自己用手解决也是个办法。

发现读丑闻杂志和妇女月刊也有帮助，前者踢爆名人私隐，让你好过；后者告诉你许多用手是无害的理论。

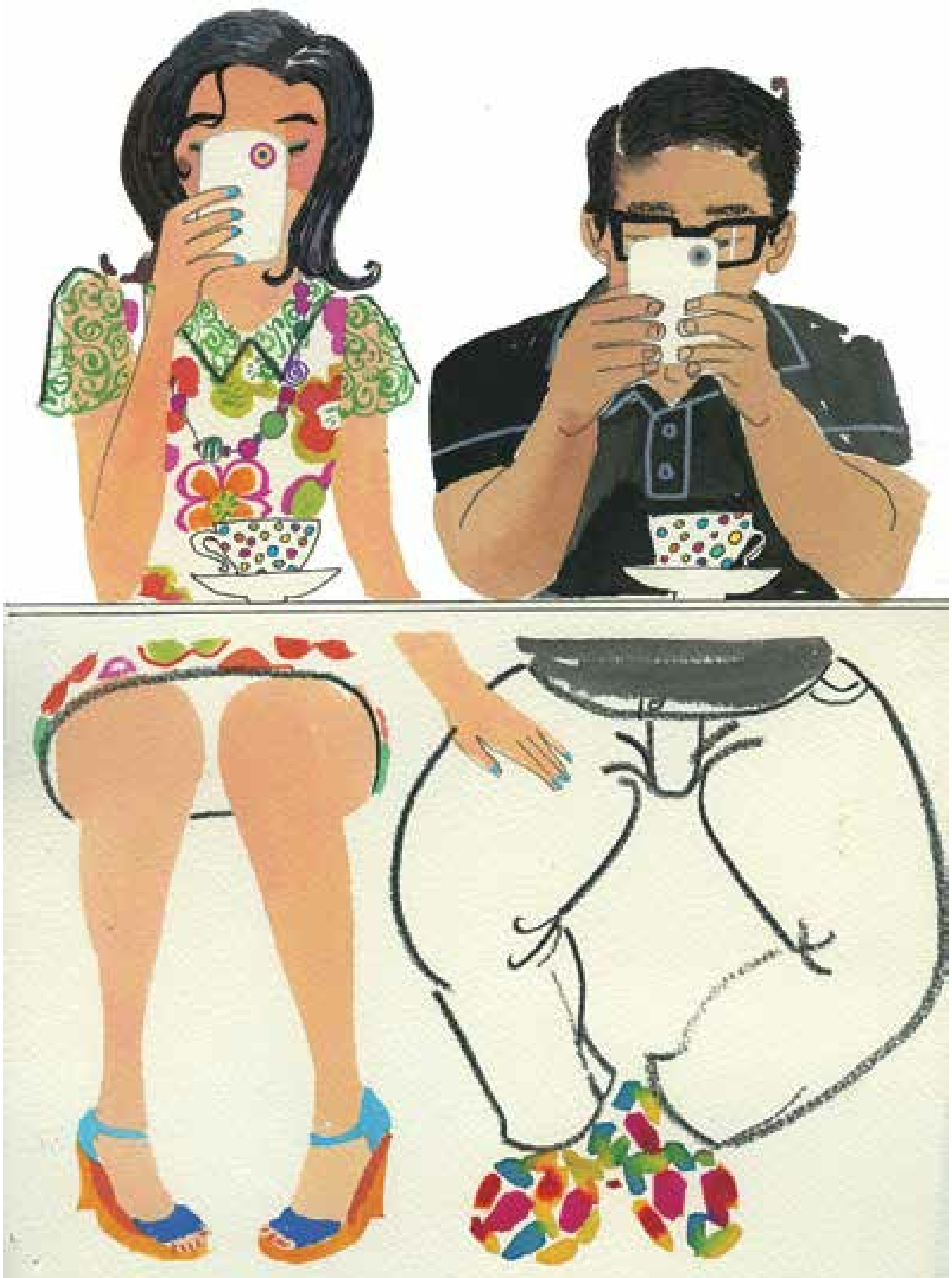
八卦周刊最可爱，将报摊所有的都买下来吧！

这些周刊，至少可以使你进入八卦阵，忘记沮丧，也可以说得上没有一本不好看。

如果嫌太贵，可去洗头店减轻负担。

漫画更好，什么英雄、什么门、什么郎等，要不然就是日本的色情和暴力，包你把沮丧忘得一干二净。

要是你什么钱都不肯花，那么只有粤语残片，看张瑛、白燕哭得死去活来，你会感到自己最幸福。



# 樱花不会为你而开

一般人，对樱花的认识，只是一两种罢了。像梅花一样五瓣的，或开得像一个球的八瓣。有些白色，有些粉红，仅此而已。

其实，樱花的种类有二至三百种，天然的，后来杂种培植的，多不胜数，大致来说，也可以分为十五种，冠上不同的名字。

从中国的南部，分布到台湾和冲绳岛的叫“寒绯樱”，颜色红得较浓，从一月下旬就开花。

“河津樱”在三十年代发现于伊豆，移植静冈县河津町，一共有八千株，故以当地为名，每年二月下旬开花。

三月下旬到四月上旬开的有“染井吉野”，东京的半岛区就能看到，同时间开的都是些古老的樱花树，叫“枝垂樱”，也称为“泷樱”，樱花瀑布的意思，代表性的是福岛县三春町开的那几株。

大岛的气候较热，也在三月下旬已开，花较小，称为“小彼岸”，开到四月上旬的岐阜县的“江户彼岸”，别名“淡墨樱”。

四月中旬开，代表性的有“八重红枝垂樱”，京都平安神宫种得最多，在明治时代由仙台市长远藤庸治献上，亦称“远藤樱”。

“山樱”最为普通，江户时代之前都不分类，所有樱花都叫这个名字，四月上旬开到下旬。又大又多瓣的叫“普贤象”，大得像普贤菩萨坐的那头象，故此名之。同时间开的有“一叶”和“大山樱”。北海道的“大山樱”则开得迟，在五月。

迟开的有“霞樱”，树木集中，一齐开放，有如一阵晚霞，故名之。

这时间也有“郁金”的黄色樱花。

全国布满，在四月下旬开得最多最大朵最灿烂的叫“关山”，商人摘下此花盐渍，做成樱花茶。

可见樱花开的时间各地不同，时间也很长，但绝对只是推测，每年早点晚点，都不准。樱花不会为你而开。

# 教养谁都能学会，跟出身没关系

教养这一回事，人家都以为是出自名门才能得到，其实是一种普通常识，只要稍微注意，都可学到，和你的出身没有关系。

没有教养的人，是懒惰的人，不求上进的人，无可救药，一见大场面，即刻出丑，在外国旅行，被人歧视，也是活该的。

当今大机构聘请职员，最后的面试都在餐厅中进行。

主人家故意迟到，看你是不是一坐下来就先点菜不等别人。酗不酗酒？也即刻知道，忍不住的人一定先来一杯烈的。

菜上了，看你拿筷子，姿势正不正确倒没太大关系，那碟炸子鸡，你有没有乱翻之后才夹起一块，就决定了你的命运。

吃东西时，啧啧有声，更是个大忌。有教养的人哪里会做出这种丑态？吃就吃，为什么还要啧啧啧啧？

父母没教你，那你的家庭也没教养。不过这是上一辈人的错，不能完全怪你。但是你出来社会混，连这一点小小的餐桌礼貌都学不会，派你去和对方的大公司兜生意，人家听到你啧啧啧啧，先讨厌了，一定谈不成。

有些时候，不必从餐桌看到，连面也不必见，听你的电话，已经知道。

“等一下！”你说。

管理阶层已皱眉头，为什么不会说请等一下？这个“请”字，难道那么难说出口？

“是谁找他？”

为什么不能是：“请问您是？”

没有教养的女人，比没有教养的男人更加不能容忍，快去向苏州姑娘学习吧，她们每一句话都像是征求你的同意。即刻命令手下“把那个东西拿来”，也会变成“请你帮我把那东西拿来好不好”。

听到没有教养的人说话，总不当面指正。教养这一回事，是自发的，自己肯学，一定会，并非高科技。

# 一切烦恼，都是由贪心开始

早前的报纸上说，英国名校有个新玩意儿，加入“幸福课程”，教学生如何做个开心快乐人。

“幸福课程”教学生如何积极地面对挫折或恐惧、寂寞和羞愧的情绪。名与利并不代表快乐，是种社会科学。香港的社会也是愈富裕愈不快乐，也应该开设这一科，趁早教育年轻人怎么寻找快乐。

我从十几岁开始就懂得开心比伤心好的道理，一生往追求快乐的道路上走，有点心得，虽然没有文凭。

一切烦恼，都是由贪心开始。

年轻人最喜欢问的是：A君和B君，我到底要选哪一个？

要选哪一个？连这一点也搞不清楚的话，就是代表爱得不够深。爱得深，何须选择？贪心的人，两个都想要，就有困扰。这种情形，最好两个都不要，找C君、D君、E君、F君，或者GHIJK几个一起来好了。

计算机的原则，也是由一加一等于二开始的，把最复杂的数字，变为加或者减，答案就算出来。

而且悲哀的事，总会过，一过就笑了。我再次重复：考试、爱情、金钱的苦恼，大家都经过，一经过就笑。那么为什么不先把笑借来用用？让哀愁慢慢地分期付款清还？

对得起自己最重要，现在能吃，就吃多一点，等到牙齿咬不动，想吃也没办法。食色性也，哪一方面也是一样的。

虽说爱情伟大，但还是没有比花钱更快乐的事。教你节省的有父母，有学校的先生，很少有人教你怎么花钱。我是一个专家，花钱的本领大过赚钱的，先教你一个花钱的办法：一有额外的收入，像在股票上有所斩获，或得到花红，那么拿百分之十来花。花得干干净净，尽快地花完，才有快感。一毛不拔的话，不知道赚钱赚来干什么。

快请我去当助教吧。



## 下世投胎，也要选个好人家啊

香港的街头巷尾已有宠物店，但规模都很小，又没有一家特别高级的，要做生意的话就要标青（编者注：粤语，即非常出众），开间最犀利的，像福临门或阿一鲍鱼，有些客人，是为了价钱而光顾呀。

狗医院也别做得太过寒酸，与其像私家诊所，不如来间宠物的养和，那才是生意经。

不知怎么扩充？容易，到东京或大阪跑一趟可也。他们那总比香港快一年半载，而香港则比其他华人地区快两三年。

街上，你可以看到日本狗穿得比它们的主人更漂亮。东京和大阪有大把嫁不出去的老姑婆，知道自己没有机会了就拼命往她们的狗儿身上花。

最流行的时装有狗衫、狗披肩、狗外套，甚至有狗眼镜和黑超（编者注：即墨镜）。仔细看服装上的纹样，竟是名牌，老远也看到是永远的中价货：格子牌。

狗一打扮得美丽，路过的人就会惊叫："可爱！"反正女主人一生也没被人称赞过，听了洋洋得意。主人和狗走累了，就到宠物咖啡店去憩一憩。

如果要出差，只好寄居高级酒店，大型的有狗餐厅、狗理容室和狗水疗院，很多年前，已有女护士用手的服务，为发情的雄狗解决问题。

轮到女主人自己买衣服的时候，已可以把狗带进时装店了，从前宠

物止步的地方，当今不开放没人光顾。

狗一有什么不妥即带去看医生，比自己的父母生病还要紧张。最好赚的还不是普通的兽医，也开始有替狗相命的了。

狗心理医生向女主人一番问话后，通常摇摇头，做以下的诊断：“你的狗不开心。”

当然不开心，本来不必穿衣服鞋子，戴眼镜，多了那么多累赘怎会开心？全日本一年有二十万只猫狗被主人遗弃，你这条命算好的了，照乡下人说：“下世投胎，也得选个好人家呀。”

## 小孩子的画，都有灵气，看起来清心

搬家，东西太过凌乱，只有出来住酒店。现在清晨四点，对着栋壁，想写稿，但是一字不出，只能瞪着那幅画作呆。

为什么每一个旅馆房中，非挂一两幅画不可呢？大多数是山水花卉鸟虫，但写意居多，工笔画很少。

酒店建立时总会请几个作画者，几百上千个房，每人负责一部分，一定要大量生产，画得多了，就偷工减料，愈来愈糊涂了，不肯工笔，反正住客的目的在于休息，或者偷情，谁有心情来看画呢？马虎一点算数。

所以变成抽象了。看的人不懂，画的人也不懂。抽象画最难，要经过严格的基本训练，写实的也画得很好，才能把形象打破，成为感觉。

但是这些所谓的画家，基本功没经检验过，就出来涂鸦，脸皮之厚，令人作呕。

即使基本功不肯去学，要踏入艺术这条路，也得有灵气呀！什么叫灵气？只能举实例来解释：小孩子的画，都有灵气，他们的思想还没被世俗污染，天才与否不要紧，总有个真字。而真，时常是灵气的起源。

色调更能影响情绪，酒店中看到的多是灰灰暗暗的东西，令人消沉。要不是对方特别诱人，也引不起兴趣做那一回事儿，为什么不能多点灿烂的阳光？为什么不是五颜六色的花朵？偏偏是看了不想去游玩的山水？

作画者还多数只签个名字罢了，连诗也不肯题一首。书画嘛，书行头，不懂得书法的画家，好极有限。

就算那简简单单的两个名字，像死鱼一般腥臭，蛇头鼠尾，俗不可耐。与其付钱给这班半桶水，不如请一群儿童来作旅馆画，看起来清心，就算是借房间来干调皮事，也没罪恶感。

# 开明的社会，什么人离婚都不稀奇

萨科奇离婚了，法国人民的反应是：“总统离婚又如何？总统也不过是一个人。”

是的，一个开明的社会，应该有此反应，时代的变迁，令到父母离婚的例子愈来愈多，这已是社会现象，总统离婚也绝不稀奇。

迂腐的卫道士和落后的社会里，才有人批评。为什么不批评他是不是一个好总统，而是一个离不离婚的人呢？

前几任的，都有不可告人的秘密，被认为最伟大的戴高乐，也有私生女。偷情一向是他们的传统，民间传说里的婚外情特别多。童话中，经常出现国王和公主婚后爱上其他人，在小孩子的心里，已种下一棵偷情的苗了。

当今离过婚的女子，有那个被视为荡妇了？再嫁后幸福的例子也居多。

要说公平的话，男女离婚，应该是双方都发生过婚外情。不公平的，是只有单方享受。

我也从来不反对离婚，友人之中这种例子不少，这些人都很正常，社会也从不歧视。我反对的，只是违反了当初在婚礼上照顾对方的诺言。

不过，有些例子是可以谅解：

“她变了。从前是一个同情心重，处处原谅别人的人。现在她尖酸

刻薄，处处挑剔人家的毛病。”

“他现在自高自大，已经不是我嫁的那个谦虚男人。”

朋友常那么向我诉苦，我说一要是离，一要是忍。你们没有违反诺言，因为你们答应过的对方，已不是同样的一个人。

我们尊敬的南非总统曼德拉也离过婚，因为他发现妻子已是两个人，是个例子。



# 互相尊敬，是基本的礼貌

越来越觉得自己患了洁癖。

不干净的东西我不怕，但是却一直想躲开不喜欢的人，这种洁癖，也许是对人类的洁癖吧。

首先，我很讨厌人家一面讲话一面拍我。美女我不反对，对方是个男的，我一定逃之夭夭，那种被拍手拍脚的感觉，是极不舒服的。

我也怕那些把一件事讲两次的人，笑话也要重复，有的还要将同个故事说三次，非这般，对方听不懂似的。

声线有如鸟类那样尖锐，或像抽了大烟那么沙哑，也极难听。有时他们不讲话，也惹人反感，像不停地吸鼻涕。真想递包面纸给对方，让他一次性喷出，好过嘶啐嗦，稀里哗啦。

不断地咳嗽，我倒不在乎，感冒嘛，自己也常患这种毛病。

生鼻窦炎的，哼哼哈哈，我也能原谅，这是他们控制不了的，听起来不那么刺耳。

惹人反感的是坏习惯：当众弹指甲、挖鼻、抖腿的行为，本来可以更正的，为什么不去努力，一定要让对方忍耐这种丑态？

一直觉得人与人之间，应该有一份互相的尊敬。不管是长辈、同年或对年轻人与小孩，比我有钱或贫穷、知识高与低，都有这份尊敬存在。也许，这就是基本的礼貌吧。

不懂得礼貌的人，和一块肮脏的草纸一样，一接触，便得到传染病，得拼命去洗手。

遇到这种无亲无故的家伙，前来称兄道弟，或连姓带名的呼喝，我就得避开。

有时跑不了，唯有面对，用不视来消毒。

方法是不管他们问你什么，说什么，都微笑不答，直望对方，望穿他们的脸，望穿他们的后脑，望到他们背后的墙壁。

别轻视这一招，用起来，甚致命。对方给你看得心中发毛，夹尾巴垂下头去。

洗涤污染，目的达到，一切恢复干干净净。

# 人生之中，一定要交几个朋友

一颗吸血僵尸般的虎牙，开始摇动，知道是我们离别的时候到了。

虽然万般可惜，但忍受不了每天吃东西时的痛楚，决定找老朋友黎湛培医生拔除。近来我常到尖沙咀堪富利士道的恒生银行附近走动，看到我的人以为是去找东西吃，不知道我造访的是牙医。

牙齿不断地洗，又抽烟又喝浓得像墨汁的普洱，不黑才怪。黎医生用的是一管喷射器，像以水喉洗车子一样，一下子就洗得干干净净，不消三分钟。如果一洗一小时，那么加起来浪费的时间就太多。

今天要久一点了，拔牙嘛。

做人，最恐怖和痛苦的，莫过于拔牙。前一阵子还在报纸上看到一张图片，有个女的赤脚大夫，用一支修理房屋的铁钳替人拔牙，想起来发几晚的噩梦。

老朋友了，什么都可以商量，我向黎医生说："先涂一点麻醉膏在打针的地方，行不行？"

"知道了，知道了。"黎医生笑着说。

过几分钟，好像有点效了，用舌头去顶一顶，没什么感觉。

还是不放心，再问："拔牙之前，你会给我开一开笑气的？"

"知道了，知道了。"

这种笑气，小时候看三傻短片时经常出现。向当今的年轻人提起，

他们还不知道有这种东西。不过现在的牙医不太肯用，怕诊所内空气不流通的话，自己先给笑死。

一个口罩压在我鼻子上，听到嘶嘶的声音，接着便是一阵舒服无比的感觉，像在太空漫游，我开始微笑。

“拔掉了。”黎医生宣布。

什么？看到了那颗虎牙，才能相信。前后不到十分钟，打针和拔牙的过程像在记忆中删除。这个故事教育我们，人生之中，一定要交几个朋友，一个和尚或神父，还要一个好牙医，精神和肉体的痛苦，都能消除。

# 我们做人，总是忘记自己年轻过

长辈托我买东西，身体不舒服躺在酒店中，任务就交给自告奋勇去代劳的年轻人。

“走了好几家店，买不到。”年轻人回来轻松地报告。

“盒子上有没有地址？”是我的第一个反应，但是没作声。

翌日。牺牲睡眠，叫了辆的士，找了又找，好歹给我找上门。买到了，那种满足感是兴奋的、舒服的，终于没有让长辈失望。

我们这辈子的人，答应过要做的事，总是尽了最后一分力量才放弃。

我并没有责怪年轻人，觉得这是他们的做事态度，是他们的自由，与我们这辈子的人，不同罢了。

我这种摇摇头的表情，似曾相识，那是在我父亲的脸上观察到的，当我年轻时。

上一辈子的人总觉得我们做事就是差了那么一丁点，书没读好、努力不够、乏幻想力，总是不彻底，没有一份坚持。

看到那种表情，我们当年不懂得吗？也不是。你们是你们，我们是我们。我们认为已能过得了自己那一关，已经得了。你们上一辈子的，有点迂腐。

但也有疑问：自己老了之后，做事会不会像老一辈子的人那么顽

固？

“那就要看，要求我做事的人，值不值得我尊敬？”年轻人最后定下自己的标准。

通常，愈是在身边的人愈不懂得珍惜这种缘分。年轻人对刚认识的，反而更好，舍命陪君子就舍命陪君子吧！

渐渐地，年轻人也变成了一个顽固的老头，他有自己的要求，有自己的水平，对比他年轻的已看不顺眼：“做事怎么可以那么没头没尾呢？我们这辈子的人，不是那样的。”

从来，我们做人，总是忘记自己年轻过。

“我们这辈子的人”这句话，才会产生。



# 我想要的梦想中的小岛

童年开始，就希望有个自己的小岛，不受干扰，没有尘污，充满太阳。

一年年，我将这小岛的形象绘画在脑海中。

慢慢增加，由沙滩上的一间小屋，发展到岛顶尖端处的大堡垒。

中间也想过有栋三合院，或是两层的唐楼，但多数的印象，只是一大间浮脚的亚答屋。

亚答是生长在南洋的一种树木。

亚答的形状，似椰树叶，用来盖屋顶，能将屋子保护得很清凉。

这亚答屋顶的下一层是由几片大玻璃组成。

当有星星的夜晚，按遥控机的钮，亚答屋顶便滑下，我就能躺在床上欣赏月光入眠。

屋中有个大银幕，在二十几年前我已经想到有一天可以将所有的好电影缩成一册册的小书，将它们放入机器。

不用放映师也能独自享受，现在这机器果然被人家发明了。

书房是少不了的，先有一墙壁全是字典的书柜，另一边是小说。

再是诗词，还有漫画和连环图。

吸烟间挂着一半国画，另一半是西洋经典画。摆着些古董在房中，俨然是一间小博物院。工作室里有大块的檀木和各种利器，以备雕刻佛像之用。

园中有竹林，备曲水流觞，夜里点烛和油灯，电器是禁物。

浴室不在屋内，是花园中的一个小温泉池，浸在池中见浮云飞过。

岛上有长数英里的飞机跑道。

忽然感到难堪寂寞时，致电各国诸友：

“喂，明天派飞机来接你。”

时间讲好，再吩咐私人机师顺道将加油时停下的各国名厨一道请来。

友人到齐，畅饮话旧，或又大吵一番，跳入海中夜泳。

海水是温暖的，小微生物的磷光沾在身上，发出光辉。

这幅画，一定要不停地添上几笔。



# 相信自己的真性情

> 相信自己的真性情
> 我们脚踏实地，
> 我们便有根，
> 不用去向别人证明
> 我们懂得多少了。

清晨、深夜，不入眠，临摹古人书《心经》。

行书《心经》，首推《集王》、《圣教序》之王羲之《心经》，虽然由不同字帖集成，行气十足，可见后人崇拜者之苦心。

赵子昂临摹王羲之，加入自成一家的书法，但在字形上还可看到与《集王》中一模一样的字形，当称对王羲之之尊敬。

刘墉也以行书书《心经》，但已面目全非，完全是他自己的字，不顾前辈了。

邓石如以篆书入《心经》，他的纯熟笔法，值得学习。但是篆书《心经》，还是喜欢吴昌硕，他的《心经》很有金石味，字字见刀见笔，异常苍劲。

当然，临摹《心经》最高境界应向毫无火气的李叔同弘一法师学习。抄了数十遍之后，更爱上法师的书法，重翻线装本的《弘一字帖》，发现不少精句，记录如下：

“今日方知心是佛，前身安见我非僧。”

“不是一番寒彻骨，怎得梅花扑鼻香。”

法师临终之前所书之“悲欣交集”，简直可以看到他老人家的笑容和眼泪。

我家壁上挂着法师真迹，书曰：“自性真清净，诸法无去来。”高僧叫我们相信自己的真性情，不必奉佛，多么潇洒！多么伟大！

## 人生几何，要酬生平之不足也

年轻时，又高又瘦，大家都为我担心，要强迫我喝肥仔水。

交了个女朋友，也是又高又瘦，一头直长的头发。我们两人在一起，朋友笑称：一枝竹竿和一把拂尘。

时光蹉跎路，发起中年福来。渐渐肥胖，成为被取笑的对象，我毫不在乎，反而先自嘲。

偶尔有裸体示人的机会，也不觉羞耻。这就是我的身体，我某一个时期的形态。它追随着我爬过高山，渡过大海，在烈日下煎熬，严寒中挨夜。它是一副值得骄傲的躯壳，不得亏待。

珍芳达和三岛由纪夫拼了老命，想把人类肉体保留在接近巅峰的状态，我认为是不必要的。适当的运动倒要实行，但是我是个懒人，除了垫上运动以外，什么篮球、足球、网球、羽毛球都不感兴趣。所以，只有放任地由这个躯壳浮肿下去。

难看死人，有人说。但是美丑只是一个观念，是别人强迫你接受的观念。随岁月衰老倒是必然的，皮肤的松弛，皱纹的增加，你我都改变不了。从前叫我喝肥仔水的人，现在要我吞减肥丸。

唉，继续暴食暴饮吧。殷文昌说：“人生几何，要酬生平之不足也。”

# 才不对推销电话低声下气呢

每天到了傍晚，手提电话响个不停，又是推销某某产品或者什么医疗保险的，烦不胜烦。相信阁下也深受其害吧？

我听到头一句，就挂断。

“不，不。”友人说，“如果是人打来的，要听完它，最后可以向对方说：‘请你别再打这个号码。’他们就再不会来干扰你。”

“录音的呢？”

“那就没有办法了。”友人说。

岂有此理，我还是听完它？还要低声下气地要求那家伙？我才不干。

那些做官的在干什么？怎么不去查牌？当议员的也只会吵架，为什么不立法遏止？虽说是自由社会，这种行为属于商业，不可随便喝停，那么我宁愿活在独裁者的统治下，把这些人都抓来枪毙。

官不管，那么私人的电话公司呢？难道他们也做不出什么来吗？也许办法是有的，但多人打，收的钱更多，就让这些坏蛋胡搞下去吧？

愤怒，想去投诉，也没门路呀！就算给你找到，一打电话去，一定听到一个机器声，投诉什么什么，请按1字，是什么什么部门，请按2字，英文请按3字……按你他妈的大头鬼！

要杜绝这种无良商人，也只有靠八卦来置对方于死地。

报纸、杂志、八卦版最多，求助于它们，是最恰当的，反正明星拍拖或偷食，已不是什么新闻，不如八卦些滋扰民生的事。

设一个小组，专听这种电话，从头听到尾，把这些公司想推销的商品或行业、医疗单之类的，统统记录下来，刊登在报纸或杂志上，呼吁读者别去光顾他们。

报馆不肯干的话，就要靠我们这些所谓的专栏作者了，每篇文章少写两三行，用来控诉是什么人打来的，看你死未？

## 骂人，要骂到节骨眼

和日本人打交道，我年轻的时候总不客气，一恼起来就大声骂人，但有些笑嘻嘻听，拼命点头认错，但死不悔改，也不是办法。

骂人，要骂到节骨眼。像这次我们在九州，最后一天循例要逛一趟菜市场，结果司机认错路，把我们带到中央批发市场，被关闸人员挡住：“要有准许证才能进去。”

“怎么才拿到？”

“请去十一楼的办公室申请。”

“拿到了是不是马上可以进去？”

守卫看了表：“不，要等到十一点。”

只好退出，我向司机说：“不是这一个市场，来错了，应该去一个有零售的，从前来过。”

“你又没有说清楚去哪！”司机狡辩，“只是说市场，市场，这就是市场呀！你有正确的地址吗？”

我终于忍不住，弄个圈套给那司机：“您是本地人吗？”

听我那么客气，司机有点骄傲：“不折不扣的福冈人。”

“您驾旅游巴士，有多少年资了？”

“快三十年了吧。”

已经箍住他的颈项了，我的语气忽然转冷：“驾旅游巴士，驾了三十年，还不知道中央批发市场要有准许证才能进去的吗？”

“这……这……”他的脑筋转不过来，急到说不出话来。

“驾旅游巴士，驾了三十年，也不知道这地方要十一点才开，对得起公司，对得起客人吗？”眼看他就要鞠躬，我命令：“不必道歉，带我们去零售市场，如果再说没有地址找不到，向你的上司请示。”

这一回乖乖载我们到目的地，这种方法骂人，最有效。



# 不自爱的人，没药医

“你长得有多高？”小朋友问。

“六英尺。”

“高人有什么好处？”

“好处数不出，坏处多得是。”

“举一个例子。”小朋友说。

“乘电梯的时候，遇到那些不知道多久没洗头的女人站在你前面，味道一阵阵传来，不是很好受的。”我说。

“男人也有很多不洗头，头皮满肩都是的呀！”小朋友抗议。

“是的，不管是男的是女的，有头皮的话就不应该穿深颜色的衣服。”

“头皮是一种自然现象。”

“这也说得不错，小量的头皮，多洗，就没了。大量的头皮，是一种病。”

“怎么医？”

“每天洗呀，一天洗两次，一定洗干净。”我说，“买一支老人家用的篦，梳齿很密的那种东西，洗头之前刮几刮，也能去掉。药房很多治头皮的产品，搽一搽。”

“还有没有其他方法？”

“旧时妈姐们用茶渣来洗头，也能消除头皮。山茶花油是专门对付头皮的，搽了之后头发更是柔软发亮。”我一口气地说。

“广告卖的一种什么肩什么头的洗发剂有没有效？”

“我没用过，从前听亦舒说，愈洗头皮愈多，就没去试了。”

“你也有头皮吗？”

“有。到了冬天，天气干燥，新陈代谢，头皮就出来了，不过我们生长在南洋的孩子天天洗头，就看不到了。”我说。

“你对满肩头皮的仁兄怎么看法？”

我懒洋洋地：“我认为他们不尊重别人，也不尊重自己。这叫不自爱，不自爱的人，没药医。”

## 没有孩子也没什么大不了

我这一生，与孩子没有缘分。

“不孝有三，无后为大”的旧观念我还是接受的，但是家中姐姐哥哥及弟弟各自为爸妈养了两个孩子，这个任务也不用我去执行了吧？

不想有孩子，因为我自己就是个长不大的孩子。而且，我没有足够的爱去给孩子。

这并不表示我对别人的儿女觉得反感，各有各的选择，所以绝对不要对我抱有同情和惋惜。

城市的孩子，只能享受到短暂的童年生活，他们看电视、学大人，一下子，他们都变得跟你我一样，失去纯真。

我这种人不适宜有孩子。第一，我感到人生的生老病死再加上重重的欲望，不如意多过快乐。我有权说这些话，因为我已经过了大半生。

第二，我们一直生活在政治不安定，核爆战争随时会发生的阴影下。

第三，我不相信目前的教育制度，这些教育制度把儿童压得扁扁的，要是有孩子，我一定不让他上学校，自己教育和开导，长大后才让他选择他要走的路。

第四，“没有子孙老来寂寞”这句话现在也行不通，他们大了各自离去，到头来还不是照样孤独？

总之，我可以提出100个理由告诉你，没有孩子不是一件大不了的事。但是，有了孩子的人，就像固执的传教士，一定要用200个理由来反驳你。“你不知道孩子是多惹人欢喜，看他们第一次哭，第一次叫‘爸爸妈妈’就可以让你快乐一辈子。”接着，他们把孩子的一切鸡毛蒜皮的事都详详细细重复给你听，不管你会不会闷死。

最后，看我一点反应也没有，就大嚷：“我不想浪费时间和你讨论这个问题，有了孩子是人生的另一个阶段，你没有经过，就不知道其中乐趣，不跟你讲了！”

乐趣？人生的乐趣除孩子之外也不少呀。旅行、文学、电影、音乐，这么短暂的时间，岂够一一去尝试？同性恋者也同样地想去说服人家认同其中的乐趣，难道你就要学他被人走后门？

# 到了我们这把年纪，才真正的天不怕地不怕了

年轻人充满信心，自大得很。

但是奇怪，他们怕这个怕那个，怕的东西和人物真多。

读书时怕考试，怕凶恶的老师，怕交不出功课，怕考不到学校。

初闯情关，怕出现一个比你更有钱的少爷对手，怕说明爱意被人笑。

怕自己不够好看了，怕长满脸的青春痘亦不好，怕太瘦，怕太肥，怕太高，怕太矮，怕一生孤独没人要。

接触到性，更怕自己的东西短小，怕早泄，怕飞机打得太多伤身。到底，是一滴精一滴血呀！能流多少？

出来做事，怕上司，怕同事用刀子插你的背脊，怕被炒鱿鱼找不到工作。

买点股票，怕做大闸蟹。买张六合彩，怕不中。步入中年之前，又怕老。

到了我们这把年纪，才真正的天不怕地不怕了。对我们来说，一生已经赚够了，再也不能从我们身上剥削些什么。

真不明白失恋为什么那么恐怖？这个不行，找另外一个呀！难道天下只剩一个女人？

样子长得好不好看？哈哈哈哈，不好看又怎样，满脸皱纹又怎样？

那是我们的履历书。

生了一个大肚腩？好呀好呀，女人当枕头，还不知多舒服！这个年纪，有肚腩才是正常。骨瘦如柴的，不聚财。

遇到有钱佬，照样你一句我一句，身份平等。你以为他有钱，死了之后就会留给你？

遇到高官，还是开开玩笑算了，也不会因得罪了他们而被秋后算账的。

看医生时，说一句：“大不了死了。”一切，就那么轻松带过。

如果上帝出现在眼前，问问他：“你出恭的样子，是不是和平常人相同？”

# 总是想着收藏的东西值多少钱，便是穷光蛋

有本刊物说要来我家拍一些我的收藏品，我想了一下，因为，我没有收藏过些什么。

说石头吧，倒有数百块，但都不是值钱玩意儿，我不相信那些成千上万的东西，几百块钱已经算是顶笼了。

看报纸，刊登了一张澳洲富豪展示书画的传真照片，介绍挂在办公室壁上的梵高作品《鸢尾花》，是一年前花4900万美元买回来的。但是我并不羡慕他，这个人为了要保护这张画，一生之中一定增加不少担忧。至于梵高的艺术，在罗浮宫或大都会博物馆，一层几十幅，比《鸢尾花》金贵得多。

“那么，你没有考虑到艺术品可以保值吗？”朋友问。

我当然知道，但是辛辛苦苦收藏的东西，一旦要卖，被人家杀价杀得体无完肤，那种打击，比失去亲人尤甚。

而且，买艺术品为了保值的人，一定不是艺术家。

要了解什么叫“身外物”并不简单，我们家里，都有些用不着又舍不得扔的东西，如果能够一扫清之，那做人会有多轻松呢！

收藏一点名贵的东西，并非不好，但绝对不要想它有一天能值多少钱，这一想，你便是一个穷光蛋了。

# 和尚剧务

剧务，是一个电影工作的名称，职位在制片之下，主要负责一切杂碎工作，如安排车辆、购买盒饭、发演职员拍戏的通告等，还有其他不是自己范围内的事，都交剧务去办。做得好没有人称赞，一踏错便遭天下指责。每个剧务受到极重的压力，在收工时都喜欢喝几杯老酒消愁，故个个后来都变成酒鬼。

田中是我在日本拍戏时用的剧务，他人长得英俊高大，总是笑嘻嘻地任劳任怨。工作效率很高，大家都喜欢他。问他的家世，他从不回答。后来，在日本拍的戏渐少，本地电影事业又陷入低潮，他失业了。

一天，又在街上碰到他，骑了一辆摩托车，身披黄色袈裟，头剃得光光的。问他到哪里，他害羞地回答说是去给人家做法事。老友重逢，他约我晚上在他家里吃饭。原来他住在和尚庙里，在大堂中的蒲团坐下，他拿出一大瓶青酒，对着佛像相酌。

日本和尚是世袭的，他父亲是庙的住持。唉，他叹气，说剃个大光头做和尚实在不是他的心愿，但是现在没事做，只好暂时充充。

我打趣道："你们又能吃肉，又可以娶老婆，和我们有什么分别？"

"现代女人，谁要嫁给一个光头？"他问。

"那要看是不是一个有钱的光头啦。"我答。田中被我一语道醒，抱着我感激流涕。

从此，他更日夜不停地接洽生意。日本又闹和尚荒，他一个人兼做

几家庙的时间住持。以现代管理，买了精美音响朗诵经文。更将庙后的坟场，一人份变成八人份，出卖迷你坟地，大受欢迎。

这次在东京又遇到田中，他已是一名有司机乘宾士车的人。从酒店把我接走后，到赤坂高级料亭，银座最贵的酒吧大吃大喝。介绍了他的二三号妻子，全是美人。但是，我发觉他并不真正快乐。他说我投资，你当制片，再拍一部电影吧。我说你念的经多了还不觉悟。他点点头：“有一天，我会把这条不净根割掉做一个和尚。”“你本来就是个和尚嘛。”我说。田中合十。

# 我已经把死亡也超越了

早年前的《国际先驱报》报道了一则新闻：在法国尼斯，有一个叫狄米雪的女人，嫁了一个已经死去的情侣。

有这么一条法律吗？在一九五九年，南部的水坝爆裂，洪水淹没了整个城市，数百人死去。当年的总统戴高乐去灾场巡视时，有个女的向他哀求，要嫁给已经安排好婚礼的死者。

“我答应你，小姐，我会记得你的。”戴高乐说。

很快地，国会立出一条新法，承认那位小姐的婚礼。之后，有很多失去情侣的人都向政府申请结婚。

但是法律是有限制的：第一，和死人举行婚礼者，必得将要求寄给法国总统；第二，要是总统考虑，就会将请求交到律政司处理；第三，由律政司又交到管辖申请者的地方官；第四，地方官会约见死者的亲属，要是不反对的话，案件才算受理。地方官审核之后再把案件一关过一关；最后交到总统手上，一切没问题，总统才会正式签字批准。

尼斯的狄米雪经过正式申请，终于在二〇〇三年得到准证。她等至二〇〇四年二月十日才和死去的情人结婚，因为这是丈夫的三十岁生日。

婚礼上，狄米雪没有穿白色婚纱，一整套的黑西装，像杜鲁福电影《穿黑色的新娘》，坐在镶金箔框的椅子上。旁边的，是一张空凳。丈母娘在后面观礼。地点在地方官署，教堂还是不能接受的。

礼毕后，新娘就冠上丈夫的姓氏，但是财产是不能分的。为了防止有人投机，法律是把这个漏洞也塞住了。

当然，如果未完成婚礼之前男的去世，但女的已怀了孕，又另当别论，不过也要经过遗传基因的分析吧？

这则新闻很感人，特此记载。最后狄米雪快乐地把丈夫的骨灰放在床边，她说：“我已经把死亡也超越了。”

# 等你能确定什么是“最”好，你已经是“最”老

读者们最喜欢问我的问题，都和“最”字有关。

什么是“最”好吃的？什么是“最”好喝的？哪一家餐厅“最”便宜？你“最”喜欢哪一个作家？为什么“最”喜欢背这个和尚袋？

这个“最”字“最”难回答，因为我的爱好太多，尝过的美味也太杂，很不容易一二三地举出例子，而且对其他的“最”也很不公平。

什么是“最”呢？从比较开始。没有“最”便宜的，就没有“最”贵的了。

通常以价钱来衡量，是“最”俗气的办法，是暴发户的标准。

一只辣椒不会贵到哪去。但什么是“最”辣的辣椒呢？也没有标准，辣味不能用斤来衡量。“最”后，还是用比较了。

把普通的辣，像酿鲮鱼的辣椒定为〇级，一直加重，泰国指天椒不过是排行第六，“最”后的夏威拿灯笼椒，才是十。

味道如何？女记者问我。

不试过怎么知道？那种辣法根本不能用文字来形容。

我常回答她：“像须后水。”

“须后水？”她大叫，“须后水和辣椒扯得上什么关系？”

“不是须后水和辣椒有什么关系，是和你有没有试过有关系。你们

根本没机会剃胡子，怎么知道哪一种须后水最好？”

从一个“最”字，也能看出对方的水平。像我“最”爱看《老夫子》，和我“最”爱看《红楼梦》，就有“最”大的差别。

“最”字和“渐”字一样，是渐进式的，渐渐地，你就知道什么是最好的。

这是在不知不觉中得到的成果。

等到你能确定什么是“最”好，你已经是“最”老。


想吃

## 有幽默感的人，做事容易成功，朋友也会多

陪一个女人去买房子，前来介绍的女经纪，身体肥胖。她气喘吁吁地爬上那小山坡，满脸笑容，看完了一间又一间，我朋友都不满意，最后来到嘉多利山的布力加径，有间楼顶很高的，价钱又便宜，逗留得久一点。

我这个朋友是个名副其实的八婆，常损人不利己酸溜溜讲对方几句，看见那女经纪又气喘如牛的怪样子，她单刀直入地问道："你有没有148磅？"

"哇，请你不要乱讲，我现在哪里有140磅？"女经纪哇哇大叫一轮后说，"我20岁那年已经140了。出来做事，爱吃东西，一年胖1磅，现在160了。"

连那个绷着脸的八婆也给她惹得笑个不停。幽默真是一件大武器，绝对比那两个打破头的男经纪强得多。

我出外景时选工作人员，如果对方能讲一两个笑话，绝对先和他签约，因为我知道一去就是几个月，好笑的人比不好笑的容易相处。

有幽默感的人，做事的成功机会总比别人强，得到的朋友也更多。别以为讲笑话就是轻浮，连做总统也得讲一两个笑话来缓冲紧张的局面，里根和克林顿都使此招。

"你为什么出来做这一行？"八婆又问。

女经纪回答："要养孩子呀，我和我先生离了婚。"

“为什么要离婚？”八婆又不客气地问。

“不能沟通呀，”女经纪说，“他连和哪一个女朋友约会都不肯告诉我。”

我们又笑了。八婆心情好，房子又看得满意，最后她说：“我想和先生商量一下。”

“商量一下也好，”女经纪说，“不过不是每一件事都要老公决定的。我减肥，就从来没有得过他的同意。”

八婆又笑了，交易即成。

# 中年情怀

一、不必用风筒，也不必用太多的发膏，已经再也没有怒发冲冠的现象。

二、不必再拔白发，剩下黑的，你慢慢找好了。

三、你开始发觉传统性的衣服是多么的庄重，流行衣服是那么容易过时。

四、三十年前的小事，你记得清清楚楚。昨晚遇到的女朋友的名字叫什么？

五、到处都能打瞌睡，可是见到了床，躺了上去，怎么睡也睡不着。

六、你会向坐在你身边的司机说：“别开得那么快，别开得那么快。”

七、签信用卡的时候，看不到银码，不知道怎么加小费，只有戴上老花眼镜。

八、和你同年纪的朋友，所讲话题，离开不了介绍个神医给你认识。

九、不喜欢上麦当劳。

十、酒量减少，向你的朋友解释，要喝好一点的酒，贵精不贵多。

十一、性爱次数减少，也是用喝酒同样的理由：贵精不贵多。

# 肯博，总会出人头地

毛毛雨，路经天桥底，见老人打着伞，坐在梯阶上，双眼望前，动也不动。

在干什么？等人吧？静观吧？都不像。没事做，是一定的。

酒楼饮茶，进口处有一小丑，年轻人扮的，拿着一个泵，把彩色胶球打入一半的气，然后折成一个个小圆球，组合成一只米奇老鼠，送给小孩，欢天喜地。

“请来的，”酒楼伙计说，“一个小时700，包气球。”

不是儿童不送，我走过去向他宣布：“我是大小孩，也要一个。”

年轻人笑嘻嘻点头。“平时上不上班？”我问。

“在写字楼送信。”他回答。

“做气球公仔的技术，是谁教的？”

他摇头：“没人教，到书店买一本书，看图识字学会。”

“真厉害。”我说。

他又摇头：“不是什么高科技，失败了再学，不会学不到的。”

“一个月赚多少？”我问。

“写字楼4000多。”他坦白地回答，“每个星期天跑两场。一场700，

1400，乘4，5600，加起来也有10000，够用了。”

“酒楼怎么知道？”我又问，“他们怎么会请你？”

“每一家去表演给他们看，每一家去问问，总可以问到一两家。”他说。

喜欢他，喜欢得要命。天下总分几种人，有的不肯进取，不肯学习，就那样过一生，有的肯博，出人头地。

天生的吧？遗传因子在作怪。有的坐在天桥下，有的绑气球。有因必有果，也不必歧视前者，寄予同情，足够矣。

## 一不甘心，你就成大人了

新年。

闲着，焚一炉香，沏壶好茶，拿出红纸，替友人写挥春。

“处处无家处处家，年年难过年年过。”

友人说呸呸呸，什么无家，什么难过，写些别的吧！

写什么呢？

写个“横财就手”吧。

古人教育道，横财不是什么好事呀。

香港人才不管，有财就是，横财直财又怎么样？说得也是，便写了给他。顺手写张“临老入花丛”。

什么临老入花丛？友人问。

我才不管，有花丛进好过没花丛进，进进出出，又怎样？

友人说：“说得也是。”

欢欢喜喜地把两张红纸拿走。

另一个说：“我也要一对。”

再不敢写什么无家难过了，提起笔来：

“山中闲来无一事，插上梅花便过年。”

不不不，不要梅花，梅花听起来像是发霉，意头不好，改成桃花吧。是是，桃花好，桃花有桃花运，一定交很多女朋友，友人说。

瞪了他一眼，把那个“梅”字勾了一圈，在旁边写了一个“桃”字。

友人不太满意，但看我快发恶的样子，只好收货。

最后一个说：“写招财进宝吧。”

又是财又是宝，多么俗气！好吧，勉为其难，照写了四个大字。

友人左看右看：“怎么是四个字的？”

“招财进宝，不是四个字是什么？”我恼了。

“街边那个老头，一口气把四个字写在一起，成一个大字，那才好看！”友人抗议。

“不会写！”说完把他轰了出去。

本来想去开档写挥春的，看样子是开不成了。

新衣还没买，过年不穿新衣怎么成？但看架子上衣服已一大堆，穿了新衣，也没有什么感受，不买也算了。日前跟人家挤着去买点干贝鲍鱼之类年货，已经只剩下半条命，还敢出门吗？

头总得剃剃吧。

理发店涨价是应该的，但要等，真不耐烦，想到被别人翻得快残掉

的几本旧杂志，已怕怕。

什么事都不做，就那么过吧，这个年。

但一定受不了诱惑，友人一说要打麻将，即刻上桌，三天三夜，不分昼夜，打得头昏眼花。或者，到外地去避年，玩个不停，回来后照样疲惫不堪。

年没有什么好过的，做了大人之后。

还是小孩子的时候好，还是可以烧鞭炮的那个年龄热闹。

过年前的十天八天，家人已做足准备工夫。看日子打扫、蒸年糕、做发糕，大家忙个团团乱转。

初一那天，不准说不吉利的话，也禁止说粗口，但家中允许赌博。大人掷骰子，越掷越兴奋，“四、五、六！四、五、六！”大声地吆喝，喊了几下，出来的点数却是一、二、三。结果大人“丢那星”、“丢那妈”地，什么粗口都说出来，为什么只有我们小孩子不能说？

“还是快点做大人吧。”小孩子盼望。

做大人的日子终于等到了。各个大城市已禁止放爆竹。家中的菲佣不懂得蒸发糕，吃的只是酒楼送的萝卜糕，全是鹰粟粉，一点萝卜味道也没有。

大人过年不想出去，拼命地睡大觉，个个都已经很累很累了！

什么时候，我们不知不觉中变成大人呢？

从红包被家长骗去的时候开始。

高高兴兴得来的压岁钱，大人就说："我替你拿去存在银行里面吧。"

这一去，永不回头。

当小孩子想起时："红包呢？"

"哎呀！"妈咪解释，"我也得送给别人的小孩呀！我不送人，人家会送你吗？"

想想有点道理，也就算了。

但偏偏就有些小孩子不甘心："为什么要拿我的钱去送人呢？"

这一不甘心，你已经是大人了。

从此，你学会保护自己，你也学会怎么去说服别人：用他们的钱，是应该的。

这一来，你不只是一个大人，你已经是一个社会公认的成功人士。

不过香港这个地方，钱给别人拿去，是一个教训，是一个刺激，刺激你去赚更多的钱。社会从此稳定繁荣，最后还是以喜剧收场。

本来不想写些什么俗气挥春，结果还是拿起笔来，把这篇东西开头的第一句改了，写上"恭喜发财"。



# 脚踏实地，我们便有根

惊闻老师入院，由远方赶回来，直赴病房。老师紧紧地抓住我的双手。

我们尽谈病好后，到新加坡开书画展的事。那天他老人家心情特别好，也很精神，吩咐一直在照顾他的大哥大嫂：“等一下铫鸿来，请他带个相机。我们来拍些照片。”

陈铫鸿医生在这几年勤向老师学习，师母和老师的病都由他来看，依老师所嘱，把相机带来。

我心中打了一个结，拍什么相呢？留什么纪念呢？

老师不大肯吃药，说：“又不要去看戏，买票子来干什么？”

言下之意为反正要去，不必做多余事。

学生姚顺祥兄回答道：“老师，把票子买了，去不去看慢慢决定好了。”

老师卧在病床上，手指不停地在动，他担心万一医好，双手麻木了的话，不能写字，和死亡不是一样吗？

“死亡并不可怕。”老师说，“怕的是身边的人痛苦。师母去世之前，我一直服侍了她两年，那种心情，的确不好受。”

他笑着望住我：“做人最好是横死！”

“这句话怎么讲？”我们惊讶。

“你想，一些飞机意外事件，乘客在没有时间思考和感觉之下就那么去了，多好？做人反正一定要死，我倒希望像他们一样忽然地离开。”

老师于一九八三年十二月七日逝世。

给我们留下的，最珍贵的是对艺术和做人的态度：自然大方，学无止境。这些哲学好像要花几十年工夫才能钻研出来，但有了老师的熏陶，道理又是很简单。

先由基本做起，不偷工减料，便有自信。有了自信，再进一步去学习，尽了自己的力量，不取宠、不标新立异，平实朴素，就可以自然大方。我们脚踏实地，我们便有根，不用去向别人证明我们懂得多少了。那个没有后悔的感觉，是一个多么安详的感觉。

# 上帝也疯狂

《上帝也疯狂》这部电影在香港票房收入平凡，可是在其他较纯朴的国家却打破《〇〇七》片集所创的西片记录。

记得片中的一个叫布殊曼的非洲人吗？他就是最初捡到可口可乐的空瓶子那个主角。

近年来，他被日本请去多次，变成最受注目的人物之一。

第一次去东京的时候，日本还把一个专门研究动物语言的教授老远叫来，想与布殊曼有多一点沟通。

布殊曼出现在无数的电视和杂志的访问中，他的单纯的感情，惹得大家都开心。

日本人给他最好的吃的穿的，招待他到最美丽的风景区去游玩。

回到非洲，布殊曼觉得他睡的床很硬。不过，这只是一个受宠坏的开端，其他的不良习惯跟着学会。我很厌恶听到这一切，所以不再详述。

过了一段时期，日本人又把布殊曼请去，这次不是做客人，而是要为大商家付出一些贡献了。布殊曼不断地拍广告，他的照片只是带着微笑，手中都有不同货物。看惯了健美的模特儿和过气的明星，日本的消费者对非洲土人的推销感到异常的新鲜。

平时他已穿上西装，至少有数条牛仔裤，但是在广告中，他由非洲带来的“服装”和“道具”派上了用场。

布殊曼脱下衣着，光着上身，只围一条缠腰布。赤着脚，肩上挂着原始的弓箭筒，手上永远有最摩登的商品。

他拿着一个新型录音机，图片的左右写着石洞雕刻状的字：“我，不是布殊曼，变成华克曼了。”

到底赚到的钱他分到多少，日币当然也能在非洲兑换。

买到什么？五个老婆，七十只羊。如果卖广告所得的酬金完全到他的手，布殊曼会成为小地方的土皇帝。

电影中的形象完全幻灭，为了此事我伤心了好一阵子。再想下去，上帝不疯狂，我先发癫了。

# 疯狂总不是好事

香港的地产又疯了起来。最近我去看一间三千平方尺的公寓，叫价八千万港币，合一千万美金，而且地点不是在山顶之类的豪华住宅区。

这个价钱在美国能买到什么？

美国不是一个很安全的地方，但你能买到天下最安全的住宅，那就是奥巴马总统家的隔壁，名副其实出门不必上锁，因为有整个国家的保安人员为你守卫。

这座房子最近挂着“出售”的招牌，地址是5040，South Green wood Ave，Chicago。

当然有很大的前花园和后花园，房子一共有十七间房，还有一个马车库。

目前还没有订出真正的售价，附近相同的房子卖的是一百万到二百万美金一座，要是你出香港那座公寓的一千万，相信屋主一定卖给你。

市中心的所谓“豪宅”，一点也不是什么花园洋房，只像高级徙置区。

不知是地产商聪明，或是香港人笨，一在电视上卖广告，说是法国南部的景色，人们就争着去买，以为是住在法国了。

看到这个方法行得通，之后所有的鸽子笼公寓，挤得密密麻麻，你看我我看你的“豪宅”，都以气派呀、名门呀做招徕。大厦名称更愈来愈厉害，有“天”字头的，买到一间，就连天堂也住得进去。

在街上走，一个地产商人跑过来向我说：“蔡先生，买一两间玩玩？”

开什么大玩笑？我的钱，从年轻到老，都是一个个努力赚回来的，按那个价钱，我十辈子也买不起。

我的住宅一向是租的，追不上市价去买，最后在沙士期间楼价最低的时候才勉强购入一间遮顶，当成一个窝。

疯狂总不是好事，每次有这种现象，灾难一定跟着来到，那时候再去换一间大一点的吧。


THAILAND
VIETNAM
AMBODIA
Ho Chi Minh

# 走路最快的人

英国心理学家和英国文化协会合作，在全球五十二个城市调查市民的步速，看那一个最快。

很奇怪地，就是不敢来香港做这个实验，故不入围。

我年轻时在东京生活，跟随都市人的步伐，走路很快。当年邵氏公司派了郑佩佩来学舞，她人高，腿长，本来应该赶得上我的，但是在街上走，永远是我走先，把她抛离了一个很大的距离。

后来我去了纽约，认为他们走路比我更快，要追上不容易，一直感叹说：世界上再也没有一个大都市，比得上纽约那么繁华了。

回到香港，一住就数十年，这期间与日本公司合作拍电影，又要上《料理的铁人》节目，也往返多次。

每回到了东京，最不习惯的是所有的人都等红灯变绿后才行走，而且转色时间极长，深夜无人，照等。所有繁忙都市，包括纽约，行人都无视信号灯的。看那些日本人，红灯转绿后开步也缓慢，我在东京街头，变成走路最快的一个人。

重游纽约，不知道他们是不是因经济衰退，也落后于香港人了。欧洲变成一个老太婆，所有大都市的人走路都不快。其他东南亚的新兴城市，也不见得追得上香港。澳洲在地球下面，像与世隔绝，不知步伐是何物。

要做调查的话，人算不如机器算，而且因人而异，是不准的。最科

学化的统计，相信交通灯好了。

世界上没有一个地方的交通灯，转得比香港更快，这证明了我们走路的速度极快。有一次在台北的交叉口，看到由红灯转绿，显示器中竟然打出一百八十秒，我差点大笑出来。

一、走路快。二、有人说话言不及义，也会敦促。三、饭总是第一个吃完。四、有人阻了去路会很生气。五、坐一小时就烦躁。六、见有人排队就拂袖而去。七、遇到问题要马上解决。关于步速的七个问题，香港人都得满分，还不是天下第一快？

# 老头子革命

日本经济起飞时，人人都赚了不少钱，现在的第二代好吃懒做，没有进取心，大多数变成宅男宅女去了。

这怎么办？都市的年轻人还好，一到乡下，从前都出来打工，青年当今留在家里也不是，去到大都会又不适应，进退两难。

中央政府每年需要拨出巨款再资助各个县份，虽然大家都得到一点补助，始终是不够用，等死也不是办法呀。

好了，年轻人无所事事，轮到老一辈的出来挣钱。很多乡下企业，像酿酒的小工厂，老板的下一代不肯接班，干脆请外国人来振兴，让他们自由发挥，结果把酒瓶包装得像古时代的陶器，又大卖特卖，成为乡下企业成功的一个例子。

耕田者也不死守种米了，知道有什么好卖就种什么。番薯做的孖蒸比清酒销路好，众农民就转去种番薯了，这都是老者们发起的。

番薯田旁边，搭间小屋，买个大水槽，养起海产。本来是靠山吃山，没有海，都制造出一个人工的，大量养起食用鱼、虾、蟹、海参、鲍鱼来。当今科技发达，日本人研究出一种化学品，放一包进水中，淡水鱼和咸水鱼都能养活，又是一笔收入。

民众不知道的，是养殖鱼已走入他们的生活之中，大家以为野生的比目鱼，有百分之九十九是养的。

最近又在浅海处发现无数的海鳗鱼苗，全部捞起，分派到各地去，

养出来的鱼肉也和野生的差不多，比一代传一代的养殖鱼苗更强壮更美味。

农村的年轻人都到城市打工，住惯了也不愿回来，人口渐少，学生不足，小学荒废掉，现在有些老家伙想出一招，把整个那么大的游泳池拿来养河豚，一下子有数十万尾那么多，肥肥胖胖。河豚当今价格下降，变成大众食品。

看样子，老头子的革命，是成功了。

# 从小中了电影的毒

从小中了电影的毒，外国人的形容是被菲林虫咬到，一生不能摆脱。

电影院少去，那是真的，实在忙不过来；片碟还是照买，一天总要花三四个钟头在看电影上。

什么烂片都看，经数十年后，当今才开始选择，酸枝大柜中的几个抽屉，摆满了原封不动，不想扔掉，但也不想看的片子。

有什么电影不想看？太愁惨的，已经不想看，太一本正经主张正义的，也不想看。太好莱坞，硬滑稽来取悦欢乐的，也不想看。太眼高手低，导演们拼命自渎的，更不想看。

从前买下不看的，已数不清，最近的中文片有《赵氏孤儿》和《非诚勿扰2》。与其看这些哭哭啼啼，或无理取闹，我宁愿看打打杀杀、机关枪乱扫、炸弹满天飞的动作片或刀剑片，但也有选择，像《狄仁杰之通天帝国》等，我怎么都不想去碰。

有时也宁愿看恐怖B级片，虐杀僵尸的也不拒，但像《维多利亚一号》这么残忍的，看了也不舒服。

西片中，我知道拍得很好的有《最后车站》*The Last Station* ，荣获上两届奥斯卡金球奖二项提名，但叫我去看老女人海伦·米烈和老汉克利斯托夫·庞马在床上调情，也有点恶心。

有些片，导演好，主题又适合我，但说什么也不看的有李安的《制

造伍德斯托克音乐节》*Taking Woodstock*，原因说不出来。

东挑西选，什么电影都看不下了，怎么办？好在有制作水准很高的电视片集补上，像《广告狂人》就看得津津有味。

重看经典的法国片*All the Mornings of the World* 也很享受。除此之外，只有摘下心肝，看那些不想看的，怎么烂都把它们看完，身为电影工作者的一分子，我知道每个场面，每个镜头，都是一大群人集中精神去炮制，不管那种戏是多么的荒唐，还是一本正经地去拍。

# 广告最能反映人生

当今社会，广告最能反映人生。

翻开杂志，最多的广告是什么？卖减肥药和做瘦身运动。

香港人穷吗？没饭吃就瘦嘛。

运动能减肥。去操场到公园做体操好了；搭几块钱巴士到山顶或郊外慢跑吧。为什么要集中在玻璃窗后踏跑步机？

除了漂亮的少女，所有在健身院做运动的女人要向你借钱，拒绝可也。不值得同情，要同情宁愿同情流莺。

更多的广告卖化妆品，什么水什么膏，有效吗？管他的，试了再说。女人镜前一定有一大堆用不上、弃之可惜的瓶子。

唉，人生得丑，再贴一百块面膜，也是枉然。要是能够变白，迈克尔·杰克逊也不必花那么多钱，所有黑人都成为白人了。

使用两个星期，改善松弛胸部；使用四个星期，胸部线条明显增大。几十岁的人了，还相信这种丰胸美乳液？

走在街上一看，香港女人平胸居多。要是这么方便的话，通街都是大哺乳动物，隆胸医生也没得捞了。但还是有女人照买，绝不手软，你敢说她们穷？

宠物店的广告也不少。每一个月不必补贴家用给父母，但是猫粮狗粮照花。急诊室代双亲多付一百块呱呱叫，宠物医生处付上千元的医药

费，不肉痛。

等到没肉吃要煮猫狗的时候，香港才真正穷。等到只用雪花膏的时候，香港才真正穷。

星期天集中在中环的二十多万菲律宾家政助理都回老家，香港才真正穷。

之前请别乱叫，开心点吧。伤心时喝杯酒，没机会失身也好，像诗词上说，“……无聊处，借一卮醇酒，灌破愁城”。

## 欧洲人的穷日子，好像容易过一点

每次去欧洲总是匆匆忙忙，时间不足，到处跑个不停，认为老远地走一趟，非弄个够本不可。

有时也不是自己愿意的，亲戚朋友一齐去，大家想逛些什么就跟大队。名店街当然逛，还有那些所谓米其林三星餐厅，东西虽然不错，但环境不让你吃个舒畅。

这回是一个人静悄悄前往，一向住惯的酒店爆满，也无所谓，在附近找到一家小的，很干净，五脏俱全，除了没有煲热水的壶，沏红茶不太方便而已。

探望友人，在家里陪他聊天，不太出门，反正所有值得去的博物馆、美术院都去过了，清清静静谈了一个下午，也比到处走好。

过当地人日常生活，从树下捡到一堆堆的核桃，当今刚成熟，剥开一看，那层衣还是白色的，一咬进口，那阵牛奶般的液体又香又甜，这种天下美味，相信很少人会慢慢欣赏。吃了之后，看到那些普通的核桃，再也不会伸手去剥了。

桃子刚过，李出现，欧洲有种李，又绿又难看，若非友人介绍，真的不会去碰。原来这一种李是愈绿愈甜的，起初还怀疑，吃了才怪自己多心。

当今也是各种野草莓当造（编者注：指适宜）的季节，用纸折成一只小船当容器，一只只充满小果实，红的绿的紫的，以为很酸，哪知很甜。

各种芝士吃个不停，面包的变化也多。

什么？你只吃面包和芝士过日子？友人不相信。

你怎么想是你的事，这几天的确是这么过了，但是有点投机，要灌红酒才行。酒又是那种比水还便宜的，喝起来不逊名牌。

欧洲照样有负资产，也有大把人失业，但他们的穷日子，好像比东方人容易过一点。

# 人生要学的，太多

> 庸俗的人
> 讲话我从不注意，
> 有趣的人
> 所做的事我从不干扰。

# 成龙：做人做事，都要让人对你有自信

第一次见成龙，是在电影摄影棚里。一条古装街道，客栈、酒寮、丝绸店、药铺。各行摊档，铁匠在叮叮当当敲打，马车夫的呼呼喝喝，俨如走入另一个纪元，但是在天桥板上的几十万烛火刺眼照下，提醒你是活在今天。

李翰祥的电影，大家有爱憎的自由。一致公认的是他对布置的考究是花了心血，他对演员的要求很高，也是不可否认的。

现在拍的是西门庆在追问郓哥的那一场，前者由杨群扮饰，后者是个陌生的年轻人，大家奇怪，为什么让一个龙虎武师来演这么重的文戏？

开麦拉一声大喊，头上双髻的小郓哥和西门庆的对白都很精彩。一精彩，节奏要吻合，有些词相对地难记，但是两人皆一遍就入脑，没有NG过。李导演满意地坐下："这小孩在朱牧的戏里演的店小二，给我印象很深，我知道他能把这场戏演好，怎么样？我的眼光不错吧？"

成龙当了天皇巨星以后，这段小插曲也跟着被人遗忘。

这次在西班牙拍外景，我们结了片缘，两人用的对白大多数时间是英语。

为什么？成龙从前一句也不会讲，后来去美国拍戏用现场同步收看，又要上电视宣传，恶补了几个月，已能派上用场。回来后，他为了不让它"生锈"，一有机会就讲。

他说："我和威利也尽可能用英语交谈。"

"我们两人都是南洋腔，你不要学坏了哟。"我笑着说。

"是呀！你们一个新加坡来，一个马来西亚人，算是过江龙，就叫你们作新马仔吧！"成龙幽了我们一默。

从故事的原意开始，成龙已参加。后来发展为大纲、分场、剧本、组织工作人员、看外景、拍摄，到现在进入尾声，已差不多半年，我们天天见面，认识也有一二。但是，要写成龙不知如何下笔，数据太多，又挤不出文字，就把昨天到今晨，一共十几个小时里所发生的事记录一下。

我们租了郊外的一间大古堡拍戏。成龙已经赶了几日夜班，所以他今天不开车，让同事阿坤帮他驾驶。坐在车上，我们一路闲聊。

"你还记得李翰祥导演的那部古装片吗？"我忽然想起。

他笑着回答："当然，大概是十年前的事了吧？那时候我也不明白李导演为什么会找我。杨群、胡锦、王莱姐都是戏骨子，我也不知道哪来的勇气，只好跟着拼命啰！"

"大家看了《A计划》后，都在谈那个由钟塔上掉下来的镜头。到底真实拍的时候有多高？"我问。

"五十几英尺，一点也不假。"他说，"其实也没有什么了不起，我们拍之前用一个和我身体重量一样的假人，穿破一层一层的帐幕丢下去。试了一次又一次，完全是计算好的。不过，等到正式拍的时候，由上面望下来，还是怕得要死。"

成龙并没有因为他的成名而丧失了那份率直和坦白。

到达古堡时天还没有黑，只见整个花园都停满演职员的房车、大型巴士、发电机、化妆车。

灯光器材、道具、服装等的货车，最少也有数十辆。

当日天雨，满地泥泞，车子倒退前进都很不容易。阿坤在那群交通工具中穿插后，把车子停下，然后要掉转。

成龙摇摇头：“不，不。就停在这里好了。”

“为什么？”阿坤不明白，“掉了头后收工时方便出去呀！”

“我们前面那辆是什么车？”成龙反问。

“摄影机车嘛！”阿坤回答。

成龙道：“现在外边下雨，水滴到灯泡会爆的，所以不能打灯，到了天黑，我们的车子对着它，万一助手要拿什么零件，可以帮他们用车头灯照照。”

阿坤和我都没有想到这一点，因为当时天还是亮着。

进入古堡的大厅，长桌上陈设着拍戏用的晚餐，整整的一只烤羊摆在中间，香喷喷的。饭盒子还没有到，大家肚子咕咕叫，但又不能去碰它，这就是电影。

镜头与镜头之间，有打光的空当，成龙没有离开现场。无聊了，他用手指蘸了白水，在玻璃杯上磨，越磨越快，发出“嗡嗡”的声音，其他初见此景的同事也好奇地学他磨杯口，嗡嗡巨响，传到远方。

叫他去休息一下，他说：“我做导演的时候不喜欢演员离开现场。现在我自己只当演员，想走，也不好意思。”

消夜来了，他和洪金宝、元彪几个师兄弟一面听相声一面挨干饭。听到惹笑处，倒在地上爬不起来。

天亮，光线由窗口透进来，已经是收工的时间，大伙拖着疲倦的身子收拾衣服。我向他说：“我驾车跟你的车。”

“跟得上吗？我驾得好快哟，不如坐我的车吧。”他说。

他叫阿坤坐后面，自己开。车上还有同事火星，火星刚考到驾照，很喜欢开车，成龙常让他过瘾，但今早他宁愿让别人休息。

火星不肯睡，直望公路，成龙说：“要转弯的时候，踩一踩刹车，又放开，又踩，这样，车子自然会慢下来。要不然换三波、二波也可以拖它一拖，转弯绝对不能像你上次开那么快，记得啦！”

“学来干什么？”火星说。

“你知道我撞过多少次车吗？”成龙轻描淡写，“我只不过不要你重犯我的错误。”

成龙继续把许多开车的窍门说明给火星听，火星一直点头。

“我们现在天时、地利、人和都在，所以我才讲这么多。有时，我想说几句，又怕人家说我多嘴，还是不开口为妙。”最后，他还是忍不住再来一句，“开车最主要的是让坐在你车子里的人对你有自信，他们才坐得舒服。其实，做人，做什么事都是这一道理，你说是不是？”

## 成龙：上次失败的镜头，重新来过

我们在南斯拉夫拍《龙兄虎弟》的外景，已经拍了三个星期的戏，中间，成龙必须去东京宣传要上映的《龙的心》，他一去五天，我们只好拍没有他的戏，一回来即刻要上阵，五天里，坐飞机来回已花去四十八个小时，这趟在日本时昼夜有记者招待会，够他辛苦。

精力过剩的他，不要求休息，当天拍了一些特写之后，接着便是难度很高的镜头。

外景地离开市中心四十分钟，是座废墟。两栋墙中隔着一株树，戏里要成龙由这边的墙跳出去，抓到树枝，一个翻身，飞跃到对面的墙上。

由树枝到地面，有十五米那么高，地上布满大石头。为了要拍出高度，不能铺纸皮盒或榻榻米。

“行不行？”工作人员问。

“行。”成龙回答得坚决。

更高的都跳过，《A计划》和其他戏里的压轴场面比这更危险，成龙自己认为有把握做得出。

摄影机开动，成龙冲前，抓到树枝，翻到对面，一切按照预料的拍完。南斯拉夫工作人员拍掌赞好，但是成龙不满意，用他们的术语是动作“流”了，一举一动没有看得清清楚楚。

“再来一个。”

第二次拍摄过程是一样，动作进步了，已经很清楚，而且姿势优美，大家认为能够收货。

成龙的意见是，看准了目标跳过去，像是为做戏而做戏，剧情为被土人追杀，走投无路，慌忙中见那棵树而下此策，所以最好是接他回头看土人已追到，再跳上树才更有真实感。

照他的意思拍第三次，一跳出去，刹那间，大家看到他抓不到树枝，往深处直落地掉了下去。

大概是成龙的本能吧。明明是头部冲插直下的，后来我们一格格地看毛片，成龙掉下去的时候还在翻身，结果变成背着地。

传来很重的咔嚓一声，心中大喊不好。

成龙的老父也在现场，他心急冲前想看儿子的状况，要不是给南斯拉夫工作人员拉住，差点也跟着摔下去。

爬下围墙的时候，只求成龙没事，他已经摔过那么多次都安然无恙。冲前看到成龙时，才知道事情的严重。

成龙的身体并没有皮外伤，但是血，像水喉一样地由耳朵流出来。他的头下面是块大石。

大家七手八脚地用最顺手的布块为他止血。现场有个医生跟场，他跑过来递上一片大棉花掩住成龙的耳朵。

“怎么样了？”成龙并没有晕迷，冷静地问道。

“没事没事，擦伤了耳朵。”化装师阿碧哄着。

“痛吗？痛吗？”成龙爸爸急得不知说什么才好。

成龙摇摇头，血流得更多。

担架抬了过来，武师们把成龙搬上去：“千万要清醒，不能睡觉。”

十几个人抬他到车上，这条山路很狭窄，吉普车才能爬上来，经十分钟才行大路。

崎岖颠震下，血又流了，棉花一块浸湿了又换一块，成龙爸爸担心地直向他另一边的颊亲吻。

上另一辆快车，直奔医院，但是最近的也要半小时才能抵达，成龙一直保持清醒，事后他告诉我们头很晕、很痛，很想呕吐，还是强忍下来。

终于到医院，这程路好像走了半生。一看这医院，怎么这样地简陋和破旧。

冲进急救室，医生一连打了四针预防破伤风的药，再为成龙止血，可是血是由脑部溢出，怎么止得了。

“不行，一定要换脑科医院。”医生下了决定。

又经过一场奔波，到达时发觉这家脑科医院比上一家更残旧。心中马上起了疙瘩。

过了一阵子，医生赶到，是一个外形猥琐的老者，满头零乱的白发，那件白色的医袍看得出不是天天换的。

他推成龙进扫描X光室，拍了数十张照片。

经理人陈自强乘这个时候与香港联络，邹文怀和何冠昌两位得到报告，马上打电话找欧洲最好的脑科医生。

医院的设备和它的外表不同，许多机器都是先进的。X光片出来后，医生们已组成一个团体，共同研究。

“病人的脑部有个四英寸长的裂痕。”医生以标准的英语告诉我们。

“流了那么多血有没有危险？”陈自强问。

“好在是由耳朵流出来。”医生回答，“要不然积在脑部，病人一定昏迷。”

“现在应该怎么办？”

“马上开刀。”老医生说，“病人的头颅骨有一片已经插上脑部。”

一听到要在这山卡拉地方动手术，大家更担心起来。

“不开刀的话，血积在耳朵里，病人可能会耳聋，这还是小事，万一碎骨磨擦到脑，就太迟了。”那猥琐医生说。

犹豫不决，要得到成龙爸爸的许可，医生才能进行，怎么办？怎么办？开刀的话，一点信心也没有，手术动得不好那不是更糟。

长途电话来了，现在搬成龙去别的地方已来不及，由巴黎的国际健康组织介绍了南斯拉夫最出名的彼得逊医生开刀，必定没错。

“我们要由彼得逊医生动手术！”大家激动地喊，“快请彼得逊医生来，彼得逊医生到底在哪里？怎么找得到他？”

其貌不扬的猥琐老头微笑地对我们道：“别紧张，我就是彼得逊医生。”

成龙的父亲在证书上签了字。

彼得逊医生安慰道：“请不用担心，这个手术说起来比碎了手骨脚骨更简单，问题是动在脑部，你们以为更严重罢了。”

说完，他把烟蒂摁熄，带领了一群麻醉师、护士和两个助理医生走入手术室。

一个钟头，过得像爬着般地慢，开这么久的刀，医生还说不严重。

手术室外有个小房间，几名辅助护士在等待，有必要用到她们才进去。南斯拉夫人都是大烟虫，这几名女人大抽特抽，弄得整个小房间烟雾朦胧。

门打开，彼得逊医生走出来。

我们以为手术已完成，想上前去询问，岂知他向我们做一个等一下的手势，向护士们讨了一根烟，点火后猛吸不停，抽完后才又回手术室去。

天哪！天下哪有这样的医生，要不是说他是名医，我们早就吓破了胆。

好歹再过了一小时，整队医务人员才走出来。

“情况怎样，医生？”陈自强问。

彼得逊摇摇头，大家都吓呆了。

“我从来没有看过这么样的一个病人。”彼得逊点了烟说道，“从他进院，照X光到动手术，血压保持一定，没有降过，真是超人，真是超人。”

“危险期度过了吗？”陈自强大声地问。

“度过。不过要观察一个时候，看有没有后遗症。”

大家都松了一口气。

彼得逊又猛吸烟：“你们在这里也没用。回去吧，病人要明天才醒。不用担心，包管他十天以后像新的一样。”

护士把成龙推出来，我们看到他安详地睡着，像个婴儿。

病房是六个人一间的，环境实在太恶劣，陈自强吵着要换单人房，出多少钱也不要紧。

彼得逊又摇头摆首：“紧急病房大家共用，不是为钱，为的是人道主义。”

彼得逊嘴是那么讲，但是第二天终于把成龙换到一个两个人的房间。

里面什么急救机器都齐全，以防万一，我们看这个情形，也不能再要求成龙住一间私家病房了。

护士们一面抽烟，一面啧啧称奇，我们去看成龙的时候，她们说：“这位病人醒来还能吃早餐，而且胃口来得奇好，普通人现在只吐黄水。”

这一天，医生只让我们几个人看他，进入病房时要穿上特别的袍子，见成龙躺在床上，他爸爸又去亲他。他与我们握手，没有多说话，昏昏地入睡。

第三天，他开始头痛，这是必然的现象，医生说完，叫护士为他打止痛针。

每一次打针，成龙都感到比头痛更辛苦，这个人什么都能换，就是讨厌打针。

有八个护士轮流地照顾着他，其中有一个特别温柔，打起针来也是她打得最不痛。可惜这个护士很丑。她有一个大鼻子，可能是这一点与成龙能够认同。

已经可以说笑话了，成龙说都不辛苦，最难受的是醒来的时候，发现有两根管子，一根插入尿道，另一在后面，动一动就痛得死去活来。后来不用，拔出来时更是杀猪一般的惨。

阿伦来看他，护士叫他在外面等，阿伦一边等一边吹口哨，是戏里两人建立感情的友谊之歌“朋友”。成龙在里面听到，便跟着把歌哼出来。

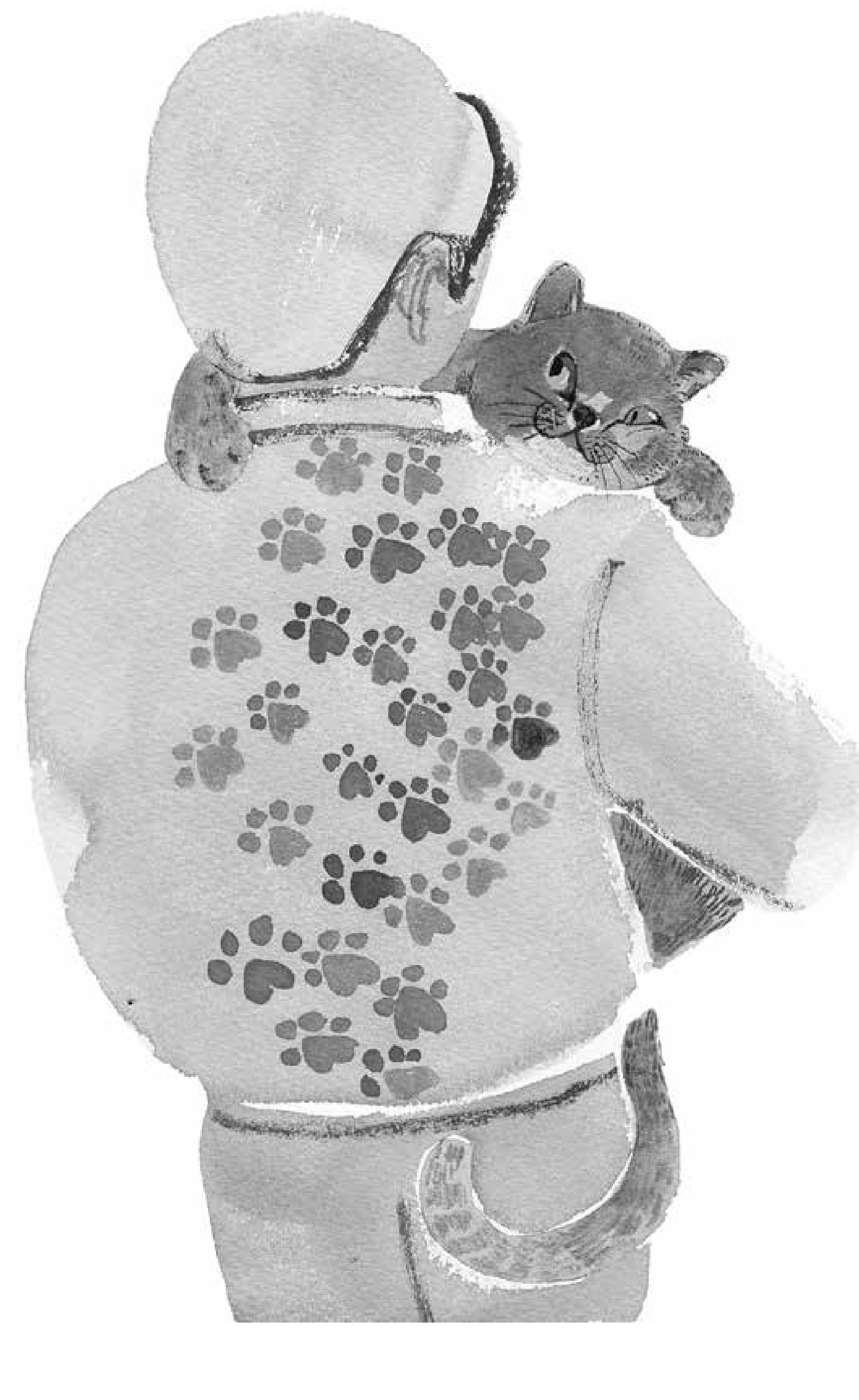
香港方面起初以为这是小伤，因为传说成龙已经能够又唱歌又跳舞了，这是错误的消息，因为当时医生还不知他治好之后会不会变成白痴。

过了一星期，彼得逊见他恢复得快，便为他拆了线，是分两次进行，先拆一半，停一天，才再拆一半。缝了多少针，大家都不敢问。

“可以出院了。”彼得逊说，“相信酒店环境比这里更好。”

伤了这么久才发消息，是因为不想惊动成龙在澳洲的老母亲。

我们三星期后继续拍摄，不影响戏的质量，上次失败的镜头，还要来过。成龙说。



## 倪匡：思想配额越储蓄越精彩

倪匡兄说他不饮酒，不是戒酒，而是喝酒的配额已经用完。

老人家也常劝道：人一生能吃多少饭是注定的，所以一粒米也不能浪费，要不然，到老了就要挨饿。

以寓言式的道理来吓唬儿童，养成他们节约的习惯，这不能说是坏事。

最荒唐的是，你一生能来几次也是注定的，年轻时纵欲，年纪大了配额用完就不行了！

哈哈，这种事，全靠体力，不趁年轻时干，七老八老，过什么干瘾？

如果能透支，那么赶快透支吧！

要是旅行也有配额的话，也应该和性一样先用完它。年轻人背了背囊到处走，天不怕地不怕，袋子少几个钱也不要紧。先见识，结交天下朋友，脚力又好，腰力也不错，遇到喜欢的异性，来个三百回合，多好！

年纪一大，出门时定带几张金卡，住五星酒店。但是已不能每一个角落都去，拍回来的照片都是明信片上看过的风景。

大鱼大肉的配额也非早点用完不可。到用假牙时，怎么去啃骨头旁边的肉？怎么去咬牛腿上的筋？怎么去剥甘蔗上的皮？

老了之后粗茶淡饭，反而对健康有益。

在床上睡觉更是能睡多少是多少。老头到处都打瞌睡，车上、沙发上、饭桌上，但是一看到床，就睡不着，这个配额绝对用不完。

我一直认为人体中有个天生的刹车，等到器官老化不能接受某些东西的时候，自然便会减少。倪匡的酒也是一样的。他并非用完配额，而是身体已经不需要酒精。

这些日子以来，我自己的酒也喝得比以前少得多，觉得是很正常的。我的肝脏已经告诉我，喝得太多不舒服。而不舒服，是我最讨厌的，尽量去避免，不喝太多的酒，不算是一个很大的代价。

烟也少抽了，绝对不是因为反吸烟分子的劝告，他们硬要叫我戒烟，我会听从的话，那是来世才能发生的事。

白兰地酒一少喝，身体上需要大量的糖来补充失去的。

倪匡一不喝酒，就大嚼吉伯利巧克力和Mars糖棒。一箱箱地由批发商处购买，满屋子是糖果。

我也一样，从前是绝对不碰一点点甜东西，近来也能接受一点水果。有时看到诱人的意大利雪糕，一吃就是三英镑。

那么胆固醇有没有配额呢？当然没有啦！在不懂得什么叫作胆固醇的贫苦六十年代，猪油淋饭，加上老抽，已是多么大的一个享受！

而且，胆固醇也分好坏，自己吃的一定是好的胆固醇。

年轻时，看到肥肉就怕，偶尔被老人家夹一块放在饭上，瞪了老半

天，死都不肯吃下去。现在看到炖得好的元蹄，上桌时肥肉还像舞蹈家一般地摇来摇去跳动，口水直流，不吃怎么能对得起老祖宗？

胃口随着年龄变动，老了之后还怕胆固醇真笨，现在的配额，取之无穷，用之不尽，快点吃肥肉去吧。

那么因为胆固醇太高，得心脏病怎么办？

肥肉有配额的话，寿命也有配额。阎罗王叫你三更死，你也活不过五更。

因为胆固醇过高而去世的人，也是注定要死的呀！白饭就没有胆固醇了吧！白饭吃太多也会噎死人的呀！

“最怕是你死不了，生场大病拖死别人倒是真的！”老婆大人狂吼。

迷信配额，应该连生病也迷信才对。

儿女一生下来，赶快叫他们来场大病，那么长大之后，生病的配额用光，什么淋巴腺癌、食道癌、鼻癌、胃癌、肝癌就不会生了。老婆大人，您说是不是？

如果长期患病而死，也早在八字上排好的。命苦就是命苦！要是命大，那么遇上贵人，一帖灵药就搞定。起死回生，娶多几个二奶，生下一打半打孩子再翘辫子。

穿的、用的、住的、行的都有配额？即使我这么相信，思想也绝对没有配额了吧？

各种配额能用完，思想配额将会越储蓄越精彩。所谓思想储蓄，是

把你美好的时光记下：印度的泰姬陵、埃及的金字塔，威尼斯、伦敦、巴黎、纽约和香港，都是丰富的储蓄，还有数不尽的佳酿，还有抱不完的美人。只有在生命终结时，思想的储蓄才会消失。

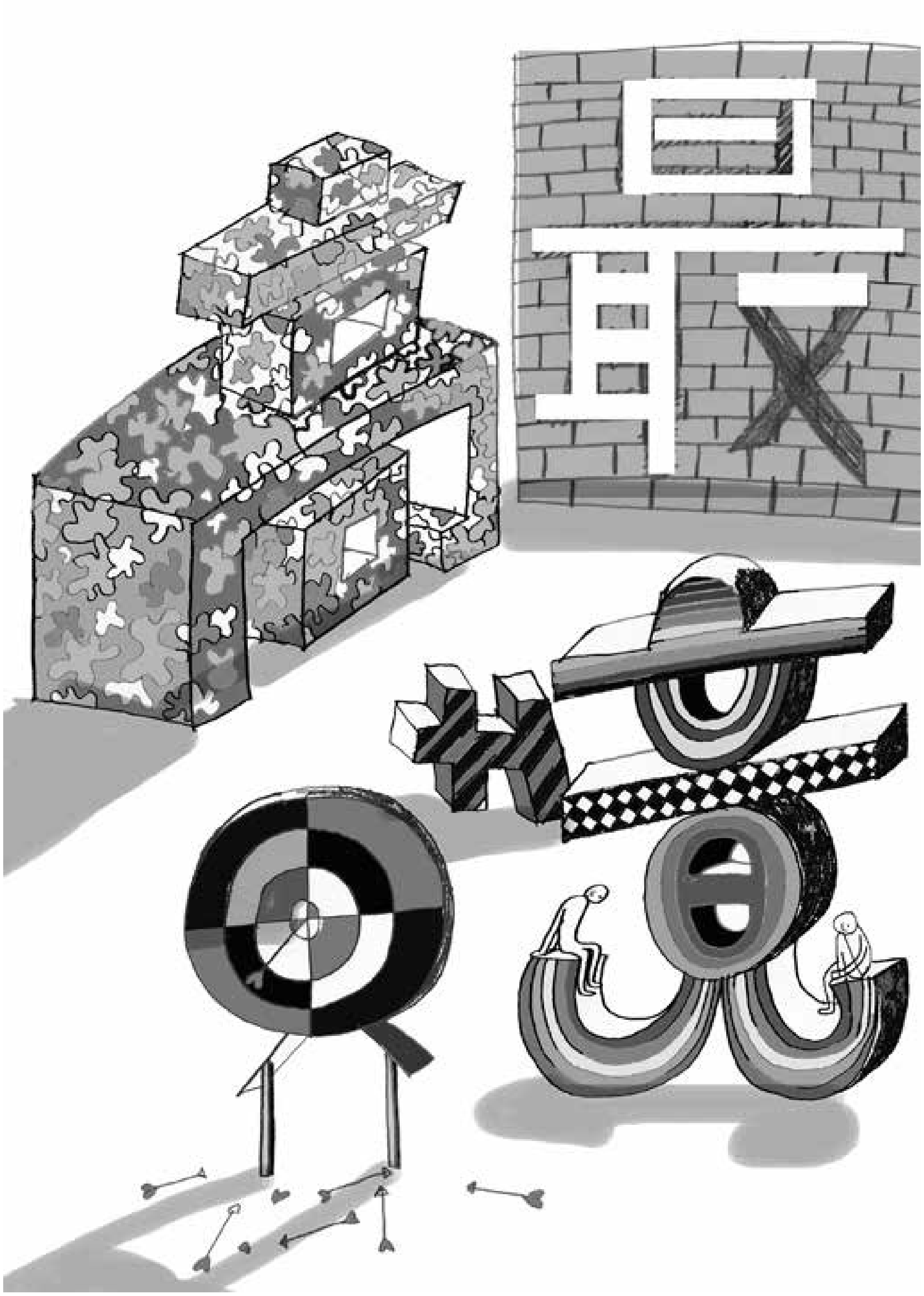
到了那个关头，病也好、老也好，带着微笑走吧。哪会想到什么胆固醇？

身外物、体中神，一切能够想象的配额，莫过于悲和喜。

生了出来，从幼儿园开始被老师虐待，做事被大家打小报告，老婆的管束，养育子女的经济压力等，我们做人，绝对是悲哀多过欢乐。

虽然，中间有电子游戏机或木头做的马车带来一点点调剂。还有，别忘了，那么过瘾的性生活！除此之外，我想不到做人有任何太过值得庆幸的事了。

把悲和喜放在天平上，我们被悲哀玩弄得太尽兴！如果人生真的有配额，那么我们的死，一定是大笑而死的！



# 周璇：认真，认真，万事认真

谈娱乐月刊，或八卦周刊，常有影视明星的访问，一大篇，废话连篇，比起以往的演员，实在差得远。

现在录一段一九四九年，一群记者访问周璇的问与答，给各位做个例子。

问： 能不能告诉我们关于你的身世、籍贯及通信处？

答： 早年失怙，萱堂健在。原籍广东，年近三旬。现在上海。

问： 你的歌喉是天生或是苦练而成的？怎样保护？以你的意见，“金嗓子”还能保持多久的日子？

答： 既非天生，也非苦练，我也不懂怎样去保护。“金嗓子”愧不敢当，反正能唱一天就多唱一天。

问： 你和白杨是学生们最喜欢的女演员，大家羡慕你，你高兴吗？

答： 当然高兴。大家羡慕我，我羡慕他们，他们是一群时代骄子。啊，学生生活我是一个失学的人。

问： 人家称你为“金嗓子”，当你唱歌的时候，你认为你有什么特殊的地方，请你坦白说，是否“名副其实”？

答： 只有惭愧。唱时没有什么特殊的地方，不过在我未唱之前，总是先体会一下歌词的意义。“名副其实”是你们的夸张。

问：你的人生观如何？

答：做人不是一件容易的事，所以要好好地做像一个人。

问：如果有人在报纸上说你不喜欢的事，你生气吗？

答：假使有像你所说的事，我绝不生气。心地坦白，何畏人言，对吗？

问：你从影以来，喜欢和哪一位男明星合演？

答：演员以服从为天职，怎容私见呢？

问：你的影坛生活有没有受到意外刺激能不能告诉我们一些？

答：背一句古语作为答复吧："不如意事常八九，可与人言无二三。"

问：你献身影界已很久了，曾感到一个电影演员对国家民族的责任是什么吗？

答：请多多指示。我在这里，向你立正敬礼。

问：请问你为何要和严华离婚？

答：请你原谅，免谈往事，好吗？

问：那么谈现在的事，严华又结婚了，你有何感想？

答：世界上或者多了一个美满家庭吧。

问：大部分明星都离婚，是不是多在自我宣传？

答： 仁者见仁，智者见智，似是而非。

问： 你还没有拍电影之前的思想是怎么样的，拍了之后呢？

答：  未上影坛之前，我还小，根本谈不上有什么思想；献身银幕后，越演就越害怕，因为凡事不进则退。

问： 你平时喜欢和什么人接近？你讨厌哪些人？

答： 人人为我，我为人人，说不上喜欢和讨厌。

问： 你是怎么学唱歌的？

答： “曲不离口”而已。

问： 你相信命运吗？

答： 可信而可不信，不可全信，不可不信。

问： 做一个明星在艺术上的成就，是否受年龄限制？

答：  不一定这么说，我认为一个对事对人认真的人，是无可限制的。

问： 做一个优秀的演员，应具有什么基本条件？

答： 认真，认真，万事认真。尊意如何？

给不认识周璇的年轻人，这是她的简介：生于一九一八年，她以《马路天使》一片一举成名，片中所唱《四季歌》与《天涯歌女》风靡多年，其夫严华因怀疑她与名演员韩非有染而离婚。

后来她与姓朱的同居，被骗家产，终于精神错乱自杀而死。当时她只有四十一岁。



# 黑泽明：只想拍对得起观众的电影

黑泽明的电影，很适合外国人看，将之改编为西片的有《罗生门》和《七武士》等，后者的大侠锄奸扶弱题材，更成为电影电视剧本的主要公式，变幻出数不尽的片子片集。

外国人改他的东西，他改外国人的戏。《蜘蛛巢城记》就是来自莎士比亚的《麦克贝夫》。片中有一场用箭射死男主角的戏，他叫了全国的神箭手到片场，射出真家伙。三船敏郎虽然穿着防身甲，但脸部不能遮掩，把他吓得流尿，可见导演对戏的要求，拍出来果然有魄力。工作人员叫他作“天皇”。

不过，日本人似乎不太欣赏黑泽明，可能是他的国际味道重。当年在日本，逢纯日本化的巨匠沟口健二去世，读《朝日新闻》，有一段“黑泽明死了，我们还有第二个，失去沟口，再也找不回来”的报道。黑泽明听了该多伤心。

黑泽明常淡淡地说：“我并非什么完美主义者，只想拍对得起观众的电影。”

《恶人睡得更安宁》片的男主角很像哈姆雷特，他是一个有野心的青年，为了报父仇，不惜与敌人的大企业家为伍，并娶了他跛脚的女儿，借此势力，他将仇人一个个消灭。他的唯一缺点是对妻子发生了真正的感情，正当他要杀死企业家的时候，他的妻子为了救父而出卖了他，结果自己死在企业家手中。孤零的老婆，不但是脚部残废，连内心也残废了。

在片中，恶人得到最后的胜利，好人的死亡是因为他还对人类有感

情、有爱。黑泽明的艺术造就便是动人地把这反面的悲剧概念告诉观众。不过，这太难于被一般人接受，他只有用娱乐性丰富的手法和技巧去推销。

## 丁雄泉：不期望成为大师，心里便没负担

丁雄泉先生的画室，广阔无比，还在嗅觉上，留给人一个深刻的印象。

这都是因为丁先生喜种洋葱花，买的种子很大，有婴儿的头那么巨形。这种洋葱头一开就是八大朵红花，他一种数十头，这边开完那边开，永远有灿烂的花陪着他。

洋葱头种在浸湿的泥土之中，产生一股强烈的味道，和切完葱头留在手上的一模一样，闻惯了还觉得蛮有个性的。

最近他还作些小画，画在小块的油布上，摆在书房，整面墙壁生色。丁先生要我带一张回来送黎兄。我很喜欢，但没有向他开口。我这个人一贯不大向人讨东西，像从前在冯康侯老师处学写字，如果他不主动送我，我不会出声。

丁先生送我的acrylic颜料倒是欣然接受了，有些紫色是他自己特别请法国的漆厂调配的，店里买不到。

“这些颜料，够你画几百条领带了。”丁先生笑着说，“既然你已经开了一间杂货铺，不如拿去卖。钱是另外一个问题，将作品分给大家欣赏，自己也有满足感。”

最喜欢丁先生画的领带，上一次去阿姆斯特丹做电视节目，穿了一套白西装，普通得紧，但是一打他送我的领带，路过的人一看，都回头，有些还赶上来问我在什么地方买。

领带是用acrylic画在白色底上的，这种颜料很特别，能溶于水，像水彩一样用，但是干了之后，被雨淋湿了也不会脱色。

丁先生虽然说大家作风不同怎么画也不要紧，但我只是一味抄袭。不期望成为大师，心里便没负担。做人，逍遥快活最要紧。



# 辛德信：不做野心家，而是做个欲心家

如果你第一次遇到辛德信，又不知道他是何方神圣，一定会被他吓一跳。

六尺以上的高度，年龄已六十多岁，还是一头乌黑的零乱头发，辛德信是位混血儿，他从口袋中掏出皮制的雪茄盒子，对它吻了又吻，然后拿到脸上擦了又擦，再做几个爱得抽筋的动作。抽筋，并不是形容词，他本人经常抽筋：缩缩颈，摇摇头，大叫“叶比Yippee，世界和平Caramba！祝福你Blessings！太妙了Fantastic！”。

猛抽几口雪茄后，他便拿着烟头到处涂鸦，菜牌、餐巾，无处不是他的画布。突然，他爬上椅子，在人家的横梁上勾了几笔，等他坐下，梁上已出现数匹在飞奔中的骏马。欣赏他的作品的人爱得要命，但是餐厅多嫌脏，吩咐工人将它漆回白色，“斗记”的老板就是其中之一，可是下次辛德信光顾，又画数匹。

辛德信抽的是数千块一盒的大Punch'N Punch雪茄，挥霍地拿来当画笔。家中养的猫，吃的东西由文华酒店叫来，他自我解释：“花不必要花的钱之后，我会画得更好！我认为只是对我自己的一个交代，我总需要一点火花来当刺激，有时也不一定是贵的，像刨一支未开苞的铅笔，穿一条新的底裤，或者读到一篇好文章，我也痛快得要命！”

留意一下，他的作品常在你身边出现：文华酒店西餐厅外面那几幅大壁画，国泰航空公司的飞机里，盖住电视荧光幕那幅骏马，前奔达中心、今日的力宝大厦的大型浮雕，等等等等。

新加坡的希尔顿酒店前面的石壁，一共有4000平方尺以上的雕塑，

都是他的手笔；伦敦的莎威酒店大堂、纽约的泛美大厦中皆挂着他的画。北京的和平饭店和国际机场也有浮雕，甚至西班牙巴塞罗那未完成的圣教堂，也请他去设计彩色玻璃窗。著名画评家的评述：“辛德信是东方艺术奇才的化身，他的雄浑奇伟的笔触、出神入化的构想、超凡脱俗的风格，使作品闪耀着色艺的光芒，画中尽管是细微的箫、鼎或旌旗，也是璀璨夺目的，而且蕴含着非凡的意境。”

另一位说：“辛德信的作品表现着蒙古骑士的剽悍精神，在其豪迈雄浑的气派中，又能充分显现细腻精致的线条美，他的画奔放着炽热的感情，原始的狂野，但其色彩与画面又蕴含着梦幻般的和谐。”

对这些评悟，辛德信当成耳边风，他只是一个不断地创作的大孩子，喜欢脱光衣服趴在画布上作画，这样才有与作品做爱的亲切感。人家赞美他的蒙古马，把许多含意硬加上去，他开玩笑地说：“那些马臀，像不像女人的屁股？”

你说他狂吗？他的作品表现出疏又何妨、狂又何妨的境界。要是你认识他，便知道他有时谦虚得要命，还像一个儿童一样地害羞呢。

不过性在他的作品中占着很重要的部分。他会赤裸裸地画出像佛一般的形象，挂在夏威夷的那幅《庆祝》，就是明显的男女交欢，力宝大厦的作品中，有一个像女性阴户的浮雕。

他也不介意地告诉你，他是画裸体画起家的。当年辛德信的爱尔兰父亲跑到吉隆坡去创办《马来亚邮报》，认识了槟城来的中国大家闺秀，两人冲破种族歧视结婚后生了他，小时候辛德信在新加坡是拉小提琴的，但是交响乐团没有经费完结后，他便以画裸像得到荷兰航空公司的奖学金去西班牙进修。

至今，辛德信还是对裸女有无限的爱好，他常亲吻着画，大叫：“这是我的女儿！”

作画之前，他却不做性事，他说：“像一个出征的兵，要保有作战的愤怒和精力才行。”

虽然这么说，性还是一直围绕着他，他也不讳言地说：“人家去做他们的野心家，我做我的欲心家！”

辛德信的画都是私人珍藏的居多，他反对把画挂在博物馆里，他说那已经死了。他喜欢欣赏他的人摸他的画，所以你到文华酒店摸他的壁画，酒店经理抗议的话，你尽管可以说画家本人是同意的。他自己也常去又摸又吻，他说：“反正挂在餐厅外，被冷气和厨房的油烟都弄坏了。”不过请别担心，他会去修理的。他说过：“只有我才可以修好，因为我的技巧很特别，我的画材是混合了蜡、鱼、胶、蛋黄、沙、铁片、木屑、枯叶等。”

辛德信的浮雕也将任何材料都派上用场，这也许是受了西班牙的艺术家高地的影响吧。高地最喜欢把破烂的陶瓷、士敏土等混合来用，错综复杂得不得了。崇拜高地的人，也会因此喜欢上辛德信的作品。

现在他的画要卖到10万美金一幅吧。贵吗？一点也不贵，比起卖上百万港币一幅的某某之流，还有许多经不起时间考验的画家，我的头摇个不停。香港藏家对辛德信的认识并不够，他的确是一位在鉴赏上和保值上都有价值的艺术家，不过10万美金还是许多人买不起的。

“你为什么不画一些简单一点的，卖得便宜一点的画，让大家来分享分享呢？”我问他。

“比方说？”

“比方说画100幅佛像呀，比方说画108幅代表烦恼的恶魔呀！”我说。

“啊，佛像！我一定画！我一定画！我画的佛像，由佛的眼神走出一块福地！佛的微笑中是天堂，声音是喜悦；我像是和神明同坐在一起，我尝试到大地的极乐！”辛德信大叫。

和他谈天，不必喝酒，已醉。

# 蓝真先生：淡散生涯似神仙

蓝真先生，人与名字一样，很真。

自从一九四六年加入三联书局后，就一直做到现在，没退休过，还是香港联合出版集团有限公司的荣誉董事长。

今年八十多了，讲起话来还是那么大声，笑起来像个儿童，酒愈喝愈猛，时常说："办出版的，需要一点勇气才行。"

认识蓝先生，是由家父介绍的，他来香港时常与好友吴其勉先生相聚，蓝先生参加了。蓝太太李慧姐也来，发现是同行，当年她负责清水湾片厂，我则在邵氏做事，相谈甚欢。

蓝先生一生爱书，所阅无数，却谦虚地："我是一个看书人，不是一个读书人。"

诗词之中，蓝先生甚爱臧克家先生作品，尤其是他的爱情故事长诗：

开在你腮边笑的花朵？
它要把人间的哀愁笑落？
你的眸子似海深？
从里边？我捞到了失去的青春？
爱情自古结伴着恨？
时光会暗中偷换了人心？
我放出一匹感情的野马？
去追你的笑，你的天真。

当年，蓝先生暗恋着一个女孩子，他说：“我就放出了感情的野马！”

写信给对方，想不到她也爱这首长篇诗，但战乱令他们分离十年，大家见面时，就成了现在的蓝太太了。

蓝太太也很真，爱读冰心，那时候我还年轻，认为冰心老土，当今重读，发现冰心也是真。那些什么心灵鸡汤，都不够冰心的浓。

生有四位子女，八个孙儿外孙，蓝先生夫妇在清水湾和尖沙咀各有一个家，这里玩玩、那里住几天，每日晨泳，过得逍遥自在。

在八十二岁的生日，蓝先生作了一首打油诗：“八二至矣心有闲，淡散生涯似神仙；早浮海波五百呎，午耍麻雀七八圈。晚啜红酒二三盏，夜读《聊斋》一二篇；清水湾头好风景，云卷云舒又一年。”

# 蔡志忠：对一切物品都爱惜与珍重

蔡志忠已不必我多介绍，凡是爱书的人，都会涉足到他的作品。一早，他已洞悉年轻人看漫画的倾向，以最浅白和易懂的说故事方式，将所有的中国文学巨著改为图画，深入民心。

作品已在三十一个国家和地区出版，总销量超过三千万册，大陆的书迷众多，杭州市最近还发了一块地给他，在那里创立了“巧克力国际动漫”，将计算机动画辑入手机里面，随时下载。

他的记忆力厉害，向我说：“三十几年前我在日本住下，在东京的邵氏办公室书架上看到你的书，有一篇写关于韩江船夫的散文，那种情景，真令人羡慕，我去了韩国之后，已找不到了。”

台北的工作室就在总统府附近，一个市中心的大厦里面，住宅在楼上，不太让人家去，我十多年前来过，记得是全屋挤满佛像。

“现在有多少尊了？”我问。

“三千多。”他笑着说，“我一生画漫画赚到的钱，还只有收藏佛像后升值的十分之一。”

客厅墙边，书架上，书房周围，甚至卧室里，都是钢制的佛像，有些精致万分，头发一根根，衣服上的刺绣一条条表现，美不胜收。

“你睡在那里？”我问。

他指着被佛像包围的三张榻榻米：“遇到地震，佛像掉下，被压死了，也是一种相当有趣的走法。”

知道我最爱读《聊斋》，他从书架上拿下一册，连同新书《漫画儒家思想》上下，在插页上画了两幅画送我。见他的彩笔都愈用愈短，刨得像迷你佛像，感觉到他对一切物品的爱惜与珍重。

“最近忙些什么？”我又问。

“研究物理学。”说完拿出多册分子和量子的笔记，图文并茂，看得差点把我吓倒，肯定这个人不是人，是外星人。

# 曾希邦：和大伙儿交流是必须的

老友曾希邦先生，是位做学问很严谨之人，一生从事翻译工作，造诣颇深，也曾任报纸编辑数十年，所有标题，经他一改，哪像当今香港的新闻那么拖泥带水又不通。

退休后，希邦兄研究摄影，精美相机数十架，轮流摩挲，玩个不亦乐乎。为了不让记忆力衰退，他能背诵辛弃疾的诗词上百首，也是我极佩服的事。

近年来学习计算机，我们的交流从书信转为传真，再由传真变为电邮。为了更迅速联络对方，我觉得还是引诱他玩微博，随时可以互相传递讯息。

对微博不熟悉的人，觉得要登记一个账号，是非常麻烦的事，我起初也是那么想。如果是做学问的话，花时间学习和研究是可以花功夫的，但如何上微博，像买了一个相机要看那本很厚的说明书一样，不值得花时间。

所以我先请一位叫杨翱的网友代为指导，从一二三做起，一一传授步骤，最终也学会进入了。

要是用iPhone手机的话，那更是易事，在app中打入weibo的字样，马上出现一个像眼睛的符号，可当首页的icon，一按即出几个空栏，填上你的账号和密码，便可以注册成为微博的网友。

最初，我们互相通“私信”，他不知道怎么收发，我教说：“先点击信箱，那个画着邮筒的符号，就可以进入看三个栏目的网页，第一个

是‘@我的’，第二个是‘评论’，第三个就是‘私信’了。”

通了之后，我接到他的私信，微博的这个功能可以不必让其他人看到，只要你在对方的“数据”上按了“关注”二字即可。

“玩微博真过瘾，他妈的！”是他给我的私信。

“私信”之外，大家都能观赏的是发在“首页”上的文字，希邦兄发至当今的，共有六十五条。

第一条是：“‘秀’‘粉丝’‘血拼’等字眼的出现频繁，显示中文受污染的程度，已相当严重。采用这一类的音译外来语，是赶时髦，还是想改革古老的中文？”

一下子，三十九个网友的评语“杀”到，有些表示赞同，有些表示反对，大家的文字运用皆有水平，录几段：

“这只是异域文化在融合所产生的吧，不一定是污染那么严重，真要说污染，简化字不是中文最大的污染吗？”

“血拼是多么生动啊，言和意都译到了。我不反对类似这样的外来语，世界大同，也有中国词汇传入外国嘛，无须太介怀。”

“网络的强大抵挡不了这些词语，它能迅速地消除彼此的陌生感，但是，坚信严谨的中国文字仍然占主流，大可不必惊奇。”

总括起来，大家的语气还算客气，但也有些不怀好意的，我们都叫这些人为“脑残”，“脑残”说：“守旧之人必遭历史淘汰！”

“现代用的白话文对于文言文来讲，难道就不是污染？杞人忧天！”

希邦兄感慨地说：“破题儿第一遭上微博，略抒有关音译外来语，居然引起众多网友的关注，使我颇感意外。这种热烈反应，也就是微博令人着迷之处。”

另外，他有这种感想：“微博像老舍先生写的《茶馆》，在这里面，我跟别人嚷嚷，凑热闹。在这里，我说我讨厌音译外来语，我抱怨这，抱怨那，乱说一通。于是，招来了争执和指责。指责、争执、谩骂、赞扬，都是茶馆里常见的现象，嘻嘻哈哈一阵，事后烟消云散，不必挂在心上，我不会像唐铁嘴那样，被王掌柜撵走。”

我的脾气可没希邦兄那么好，到这年纪了，还听什么冷言冷语？所以我的微博设立了一群护法，是一直关心我的网友，他们撵走“脑残”。

说回希邦兄的微博，关注他的网友愈来愈多，短短一两个月，已有七百多人，他的回复也多了，其中一条说：“在微博大茶馆的阴暗角落里，坐着一个白发老头，正在喃喃自语。那老头就是我。我看着刘麻子、松二爷、常四爷等诸多人物，忙着串戏，不敢惊动他们，可是，掌柜的跑来对我说：‘别愣着，跟大伙儿谈谈去。’我想，这也好。是的，和大伙儿交流是必须的。”

众网友的评论又“杀”到：

“能在微博遇见您，深感荣幸。”

“这有清茶和大扁儿伺候着您。”

“期待你更多只言词组，多给我们年轻人一些智能的分享。”

我想，最令希邦兄哭笑不得的是，当他发表自己已经是八十六岁时，忽然有位小朋友说：“爷爷，你很潮！哈哈。”

## 倪夫人：永远知道自己的钱在哪里

“雷曼兄弟倒了，美国还有那么多家房地产公司和银行都出问题，几亿亿的钱，总会给别人赚去，或者说给什么人骗去，那到底是什么人呢？”倪匡兄问。

我对金融一点也不感兴趣，不多做研究：“我也不知道呀！”

后来问了几位朋友，也都说不知道，倪匡兄说：“下次黎智英请客，问问他，他一定知道。”

“美国一出现问题，香港第一个有反应，像东亚事件，大家争着去拿钱，后来才知只是谣言，但也证明香港人极度敏感。”

“德国银行出毛病，倒是真的，要政府出钱去救。”我说。

倪匡兄摇头叹息：“美国也要政府去救，布殊最初提出的方案只有三页纸，要是实时通过，也许会渡过难关，但给国会那么一拖再拖，最后加了几百条条件，由三页纸变成二百多页，现在要救也救不了。钱，我想就是给那些官僚拖到不见的。”

“其实雷曼兄弟不是一间银行，只是家投资公司。投资总有风险，不过他们推销的手法不正当罢了。”我说。

“你呢，有没有投资？有没有买股票？”

“我不买基金，也不买股票。”

“你真聪明，当今现款抓在手上的人最厉害。”倪匡兄的高帽戴过

来。

“抓在手上？还不是放在银行，万一有毛病，血本无归。”我坦白地说。

“香港的银行不像美国的，美国的政府可以做担保，有毛病政府赔你十万美金。”

“你更聪明，去到美国，带了那么多钱，每家存十万。”我的高帽送回去。

“那是倪太决定的，是她的功劳。她到银行，我做陪客。她说要存钱，也要存进一家有职员会说中国话的。”

最后是倪太最厉害，永远知道自己的钱在哪里。

# 王尔德：要批评人生是一种荒唐的态度

王尔德（1850～1900年）在《杜连·雷格尔的画像》序中说：“艺术家是美的创造者。没有所谓有道德的书，或不道德的书；只有写得好与写得坏的分别罢了。”

他的一些观点，不论好与坏，与众不同。

处事：我对任何事都没有赞同和不赞同。要批评人生是一种荒唐的态度。人到世上不是来创造道德的偏见。庸俗的人讲话我从不注意，有趣的人所做的事我从不干扰。如果我喜欢一个人，不管这个人用什么方法表现自己，我都欣赏。

青春：要获得青春，那么我们必须重复以往所做的蠢事。

价值：现代人知道每一种东西的价钱，但不懂每一种东西的价值。

男人：一个主宰自己生命的人，可以很容易地丢弃悲怆，也同样容易地创造欢乐。

女人之一：只要一个女人看来比她的女儿还年轻10岁，她一生便不抱怨。

女人之二：女人改变男人的唯一手段，就是将他们闷个抽筋，对一切都失去兴趣。

女人之三：怀旧的好处是事情已成为过去。但女人从来不知道何时闭幕。当戏已演完，她们还坚持看下去。要是让她们随心所欲，那么每一出喜剧就变成了悲剧收场，每一出悲剧都变成滑稽戏了。

恋爱之一：当一个人恋爱的时候，这个人开始时欺骗自己；结束时欺骗对方。

恋爱之二：一生中只恋爱一次的人，是浅薄的人。此种人认为的诚实和忠心，在我看来是一种死沉沉的习惯，缺乏幻想。

婚姻：男人结婚，是因为他们疲倦；女人结婚，是因为她们好奇。结果两者都失望。

孩子：孩子开始时爱他们的父母，长大后批判他们，有时还原谅他们。

诱惑：消除诱惑的最佳办法，就是向诱惑屈服。不然，你的灵魂会生病。

影响：一个人绝不能影响另一个人，这个人只可以将另一个人内心所有的东西引导出来罢了。

# 古龙：赚钱要赚得愉快，花得愉快

古龙的武侠小说大家看得多，原来他也写过一些散文。记得有一本《谁来跟我干杯》由天津百花文艺出版社出版发行，有根有据，大概不会是盗版吧！

全书分两个部分。前编的《人在江湖》是随想，后编的《谈武侠小说及其他》是古龙的读书心得。

散文文字最能洞悉作者的心声，和小说不同，不能掩饰自己，古龙在一篇叫《却让幽兰枯萎》的文章中提到他一生中没有循规蹈矩地依照正统方式去交过一个女朋友。

他说风尘女子在红灯绿酒的互映之下总显得特别美，脾气当然也没大小姐那么火暴，对男人总是比较柔顺。

但是，风尘中的女孩，心中往往有一种不可告人的悲怆，行动间也常会流露一些对生命的轻蔑，变成什么事都不在乎。所作所为，带着浪子般的侠气。

古龙形容的这一行业的女性，是那么地贴切，真是服了他。

别人还正常背着书包上学，古龙已经“落拓江湖载酒行”了。对于本身身体中就流着浪子血液的孩子来说，风尘女子的情怀，正是古龙追求的。

十里洋场之中，更少不了酒。古龙说他开始写武侠小说，就开始赚钱，而一个人如果只能赚钱而不花钱，不如赚得愉快，花得愉快，同样

地，酒也要喝个愉快。

古龙喝酒是一杯杯往喉咙中倒进去。是名副其实地“倒”。不经口腔，直入肠胃。这一来当然醉，而大醉之后醒来，通常不在杨柳岸，也没有晓风残月，就是感到头大五六倍。他的头本来就很大，不必靠酒来帮忙，我想他喝了酒，别的部位也大了吧，不然怎么应付得了那群有经验的风尘女子？

## 黄太太：和他们聊天，我觉得很年轻

对白兰花的迷恋有增无减，在九龙城街市买完菜，就走过衙前塱道口，七十一角落铺的隔壁田记花店买几朵，才上班去。

可惜此花有季节，每年开两次，夏天和深秋，过了那段时期，只有想念了。

今天习惯性地走过花档，竟然给我发现，寒冷的岁暮，怎会有白兰花？

“泰国空运来的。”黄太太说。

啊，怎么我想不到？那边热带，白兰变了种，一年四季都开。

那么微小的东西，装在透明塑料袋中，一共五朵，背后还用一片剪成锄形的香蕉叶衬着，卖四块钱。

“一箩箩用冰雪住，不然很快坏掉。”黄太太解释，“我知道你爱白兰，特地进货。”

真感谢她的好意，黄太太在这里开档，也有三十多年。已经六十多岁的她，前几年先生过世，儿子手不方便，在家。和媳妇两人守着档口。婆媳之间关系，特别良好。

“从哪里买的？”我问。

“花墟呀。”她说，“每天五点钟就去采购，我住在马鞍山，三点多就起床。”

“哇，”我问，“那么几点收档？”

“晚上八九点，”她说，“我睡得少。”

看见一盆盆的年花和橘子连着花盘，搬运起来也不容易。

“是花墟的人运来的？”我问。

“不。”她指着停在档前的面包货车。走前一看，里面载满花。

“谁驾？”我问。

“我自己呀！”黄太笑着说。

档边常摆着五六张空椅，任由七八十岁的老先生老太太休息，是黄太从垃圾堆中捡回来的。

黄太太说：“和他们聊天，我觉得很年轻。”

# 蔡澜：平生做过的事，负责就是

申请到澳门居住，官方要我一个履历。至今幸运，从未求职，不曾写过一篇。当今撰稿，酬劳低微，与付出之脑力精力不成正比，既得书之，唯有借助本栏，略赚稿费，帮补帮补。蔡澜，一九四一年八月十八日出生于新加坡，父副职电影发行及宣传，正职为诗人、书法家，九十岁时在生日那天逝世。母为小学校长，已退休，每日吃燕窝喝XO干邑，九十几岁了，皮肤比儿女们白皙。

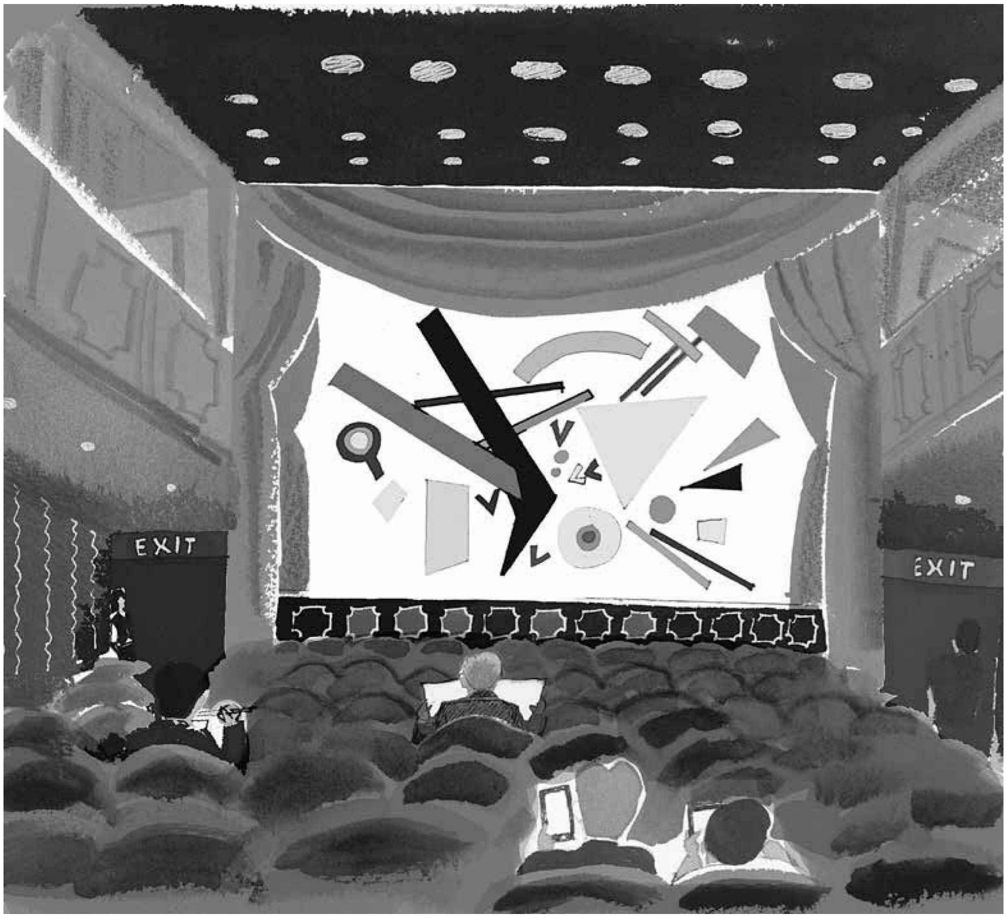
姐蔡亮，为新加坡最大学府之一南洋女中的校长，其夫亦为中学校长，皆退休。兄蔡丹，追随父业，数年前逝世。弟蔡萱，为新加坡电视的高级监制，亦退休，只有蔡澜未退休。

妻张琼文，亦为电影监制，已退休，结婚数十年，相敬如宾。

蔡澜从小爱看电影，当年新加坡分华校和英校，各不教对方语言。求懂得听电影对白，蔡澜上午念中文，下午读英文。

父亲影响下，看书甚多，中学时已尝试写影评及散文，曾记录各国之导演监制及演员表，洋洋数十册。资料甚为丰富，被聘请为报纸电影版副刊编辑，所赚稿费用于与同学上夜总会，夜夜笙歌。

十八岁留学日本，就读日本大学艺术学部电影科编导系，半工半读，得邵逸夫爵士厚爱，命令他当邵氏公司驻日本经理，购买日本片到香港放映。又以影评家身份，参加多届亚洲影展为评审员。当年邵氏电影愈拍愈多，蔡澜当监制，用香港明星，在日本拍摄港产片。后被派去韩国和中国台湾省等地当监制，其间背包旅行，流浪多国，增广学识。




邹文怀先生自组嘉禾后，蔡澜被调返香港，接他担任制片经理一职，参加多部电影的制作，一晃二十年。

邵氏减产后，蔡澜重投旧上司何冠昌先生，为嘉禾之电影制作部副总裁，其间与日本电影公司拍过多部合作片。成龙在海外拍的戏，多由蔡澜监制，成龙电影一拍一年，蔡澜长时间住过西班牙、前南斯拉夫、泰国和澳大利亚，又是一晃二十年。

发现电影为群体制作，少有突出个人的例子。又在商业与艺术间徘徊，令蔡澜逐渐感到无味，还是拿起笔杆子，在不费一分的纸上写稿，思想独立。

《东方日报》的龙门阵、《明报》的副刊上，皆有蔡澜的专栏。《壹周刊》创办后，蔡澜每周二篇，一为杂文，一为食评。也从第一天开始在《苹果日报》写专栏至今。

写食评的原因在老父来港，饮茶找不到座位，又遭侍者的无礼，发愤图强，专写有关食物的文章，渐与饮食界搭上关系。

蔡澜的食评的影响力，从众多餐厅将其文章放大作为宣传，有目共睹。

报纸和杂志的文章结集为书，二十多年下来，至今已有一百种以上，销路如何，可从出版商处取得数据。蔡澜知道的是其书被内地大量翻版，年前香港“中央图书馆”亦曾收集翻版书数十种，供应商被海关告发定罪。

十多年前与好友倪匡及黄霑制作电视清谈节目《今夜不设防》，收视率竟超过70％。后来又在电视上主持《蔡澜人生真好玩》，得到好评，继而拍《蔡澜叹世界》的饮食及旅游节目，由此得到灵感，从影坛退出后办旅行团，带喜欢美食和旅行的团友们到世界各地吃吃喝喝为生。

之前，蔡澜参加过香港电台的深夜广播节目，由何嘉丽训练其广东话，对后来的电视节目甚有帮助，所操粤语方被人听懂。

香港电台每周一的《晨光第一线》中，蔡澜由各地打电话来做节目，名为好玩总裁，多年来未曾中断。

任职嘉禾年代，何冠昌先生有友人开茶叶店，想创品牌茶种，请教蔡澜意见，他调配了玫瑰花、积棋和人参须，以除普洱茶的腐味。提供

订茶商，认为低级，不被接受。蔡澜因此自制售卖，命名“暴暴茶”，有暴食暴饮都不怕之意。商品进入日本，特别受欢迎，横滨中华街中，出现不少赝品，亦为事实。继而蔡澜出品了饭焦、咸鱼酱、金不换酱等等产品。

日本方面，富士电视制作的《料理铁人》，邀请蔡澜当评判，多次国际厨师比赛都由他给分，所评意见不留余地，日本称他为“辛口”，很辣的意思。

数年前，红磡黄埔邀请蔡澜开一美食坊，一共有十二家餐厅，得到食客支持，带旺附近，新开了三十多家菜馆。

闲时，蔡澜爱书法，学篆刻，得到名家冯康侯老师的指点，略有自己的风格。西洋画中，又曾经结识国际著名的丁雄泉先生，亦师亦友，教授使用颜色的道理，成为丁雄泉先生的徒子徒孙，爱画领带，以及在旅行皮箱上作画。

蔡澜交游甚广，最崇拜的是金庸先生，有幸成为他的好友之一。

数年前去到澳门，有一举办国际料理学院的计划，与日本的烹饪大学合作，但未成功，却爱上澳门的悠闲生活，开始在当地置业。

澳门蔡澜美食城筹备多时，终于在二〇〇五年八月四日开幕。

以上所记，皆为一时回忆，毫无文件资料支持。学校文凭，因长久不曾使用，亦失踪迹，其中年份日期也算不清楚。蔡澜对所做过的事，负责就是。

蔡澜记于二〇〇五年八月十八日生日的那一天。

# 跋·以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

文丨倪匡

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，1941年8月18日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是8月18日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也

不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来——当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“暴暴茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语——不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起

事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊——篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水："刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……"那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应："那我就先学写字。"

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来作做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人　平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素："岂能尽如他意，但求无愧我心。"

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的"狐假虎威"。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？

# 附录

……

# 人生真好玩儿

首先，我很喜欢看这个节目，但是我看完了以后就有种感觉——被请来的嘉宾都是有头有脸的，但是为什么要整天让他罚站呢。大概是上辈子淘气淘得多吧，弄张椅子来坐坐如何，谢谢谢谢，这样舒服得多。

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是南洋出生的，我爸爸说："你就蔡南吧，南方的南。"但是我有一个长辈，这个名字也有个"南"字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的"澜"字。古语也有云："七十而不逾矩"，"不逾矩"就是不必遵守规矩，一下子就活了。

这个人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果是认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你走过去一出门，满天乌鸦嘎嘎地叫这个很倒霉。但是你想，乌鸦是唯一在动物中间会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我是最喜欢跟年轻人聊天的，因为我想我可以跟他们沟通，我自己心态还算年轻。就是发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。那么就喜欢旅行，一喜欢旅行眼界就开了，看人家怎么过活。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在那边钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士在那边住的。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小了，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说："老头，那边鱼大，为什么在这边钓？"他看着我说："先生，我钓的是早餐了。"没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，那个老太太整天就煮鸡给我吃，我说："我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！"那太太说："什么是鱼吗？"她都没看过，那是山上。我就拿了纸画了一条鱼给她，说："你没有吃过真可惜呀。"老太太望着我说："先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？"都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，坐下来我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我坐下来我是最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。提到墨西哥，我在墨西哥也住了一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说："蔡先生，不行，不行啊，死人才放的呀！"为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢，那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了就庆祝呗。

我认为年轻人要做什么都可以的，只要有心的话，总有一天给你们做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。就是我一天坐飞机，晚上的飞机，深夜的飞机多数遇到气流，这个飞机很厉害

就一直颠、一直颠，颠就让它颠吧，我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大肥佬，一直在那抓住的，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，要做就尽量去做吧！

（《开讲啦》演讲稿）

## 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博什么你就会认识，对这个人认识，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去到国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，好像有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，我多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块的小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁可饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》，那么我有一天我

说，哎，旅行的时候也要我发稿，别的文章旅行可以一面写嘛，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久你没有吃过那个餐厅你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性的生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做就天下大乱了。我想做的事情很糟糕的呀。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的嘛。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。她说吃什么？他说吃豆腐，怎么做呢？他说要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，那么我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，因为这个菜名叫作“二十四桥明月夜”，是由一个诗句里出来，那么这二十四个洞再把那个火腿放在里面，再用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

（编者注：据《鲁豫有约》整理）

## 你不给我别的机会，那就从中找到别的乐趣

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从他们来拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲说，你们在香港拍戏一个戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够

拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学完了以后从犯了很多错误开始，犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候没有了，那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对这段做电影的生涯，我不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负人家拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有的玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样的电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找到一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几

个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

（编者注：据《鲁豫有约》整理）






蔡澜 著

Make it funny

金庸作序　倪匡作跋

北京时代华文书局

# 我决定活得有趣。

蔡澜

Make it funny

著

北京时代华文书局

图书在版编目（**CIP**）数据

我决定活得有趣/蔡澜著. --北京：北京时代华文书局，2017.4
ISBN 978-7-5699-1443-6

Ⅰ. ①我… Ⅱ. ①蔡… Ⅲ. ①随笔—作品集—中国—当代 Ⅳ. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字（2017）第041167号

我决定活得有趣
wo jueding huode youqu

著 者丨蔡 澜

出版人丨王训海

选题策划丨陈丽杰

责任编辑丨陈丽杰 李凤琴

封面设计丨熊琼丨云中 *YUNyard Workshop*

版式设计丨段文辉

责任印制丨刘 银 范玉洁 訾 敬

出版发行丨北京时代华文书局 http://www.bjsdsj.com.cn
北京市东城区安定门外大街136号皇城国际大厦A座8楼
邮编：100011　电话：010-64267955　64267677

印　刷丨北京京都六环印刷厂　电话：010-89591957
（如发现印装质量问题，请与印刷厂联系调换）

开　本丨787mm×1092mm　1/16

印　张丨15

字　数丨162千字

版　次丨2017年6月第1版

印　次丨2017年7月第3次印刷

书　号丨ISBN 978-7-5699-1443-6

版权所有，侵权必究

# 蔡澜语录

1．活着，大吃大喝也是对生命的一种尊重。

2．天才，一定要有，但是运气，还是成功最重要的。

3．基本训练，总是刻板，所有基础，没有一样是有趣的。等到你成熟时，就会起变化。

4．每一种东西都是学问。精了，就是专家，写谈论古今枕头的文章，也是乐事。

5．一刹那的光辉，总比一辈子平庸好。勇敢面对吧。死也要死得有尊严；死，也要死得美丽。

6．我早已退休，从很年轻开始已经学会退休。我一直觉得时间不够用，只能在某一段时期，做某件事，什么时候开始，什么时候终结，随缘吧。

7．总得活下去，怨也活下去，不怨也活下去，不如不怨的好。怨多了，人快老。

8．我想，能出人头地的，都要在年轻时有苦行僧的经历，所得到的，才能珍惜，对于人生，才更能享受。

9．到现在，我才知道原来我以为最喜爱的事，却是我最不喜欢的。我一生做错了一件花了四十年才知道是错的事，现在开始做我真正喜欢的。

10．把生活的质素提高，今天活得比昨天高兴、快乐，明天又要比今天高兴、快乐，就此而已，这就是人生的意义，活下去的真谛。

# 序·蔡澜是一个真正潇洒的人

文丨金庸

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受作伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰、四哥都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。

# 目　录

## CONTENTS


蔡澜语录

序·蔡澜是一个真正潇洒的人

我决定活得有趣

　　活得有趣，才能活得精彩

　　我活着，我活过

　　有时不妨问问自己

　　人生的乐趣，从一点点小的罪恶开始

　　适当的放纵，会令人年轻很多

　　请不要压抑人的天性

　　无聊，是年轻人的绝症

　　可爱的宠物，让人开心每一天

　　养猫会让时间过得有趣

　　逛菜市场是最享受的时候

　　练习，喜欢自己的生活

　　活着，就要做有意义的事

　　我们这辈人最幸福的事

　　折磨，折磨，好过瘾

　　好朋友，始终要分开的

　　年轻时做过的疯狂的事

　　等到你成熟时，就会起变化

　　专注与热爱，方能在不同行业创造奇迹

　　一世到底有多长

　　努力向前，必有收获

过我想过的日子

乐观的人，运气好

兴之所致地活，才算精彩

美人在每一阶段都好看

和女孩搭讪的技巧

这世界哪有什么剩女

男人，当有男人味

男人和女人

拍戏让我洞悉人生

做制片人，是怎样的体验

当成玩的，什么事都可以做

品味好的人，都在穿西服

穿衣服还是要自己喜欢

以一条领带，看男人的品味

看这些领袖人物的衣着玄机

最好的恤衫，是干净和挺直的

穿衣服，要穿得快活逍遥

底裤也越来越大胆了

吃喝玩乐，才最有学术性

大吃大喝也是对生命尊重

吃，也是一种学问

这个虚伪的世界

香烟的优雅和高贵

男人抽起雪茄，是天下最好看的

每个喜饮者都有一个梦

喝酒，也是人生乐事

好酒，收获的不仅是愉悦

啤酒与优雅无缘
真正酒徒，容许一生放纵几次
酒中豪杰，才是好人
普洱茶的真性情
真正的“茶虫”是“茶宠”
茶在心间，才是人间清欢
日子再忙，也要吃茶去
玩泥沙的日子哪去了
有一技之长多好
江湖老友，多是传奇
金庸的稀奇古怪
他在每个时代，都玩得尽心尽力
至情至性黄霑
丁先生的放浪形骸，令人咋舌
永远的陈小姐
真正的老友，是一生的感动
我们是同学
古龙、三毛和倪匡
雷大师在异国他乡遇到知音
从未谋面的亲人
活得多姿多彩，才不枉此生
苏美璐
老人与猫
一辈子的人生看更人
奸人也是可爱到了极点
师兄禤绍灿
记忆中那双美丽的手

我的家人
跋·以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢
附录
人生真好玩儿
我的方向就是把快乐带给大家
你不给我别的机会，那就从中找到别的乐趣
返回总目录

# 我决定活得有趣

> 平稳的人生，
> 一定闷。
> 我受不了闷，
> 我决定活得有趣。

# 活得有趣，才能活得精彩

《香港剩女飙升，三个女人一个独身》。

报纸上的大标题。

这我一点兴趣也没有，不嫁嘛，又不会死人。

会死人的，是接着报告的香港人口持续老化。六十五岁以上港人，将由二〇〇九年约十三个巴仙（巴仙：香港人习惯用语，意为百分比），增至二〇三九年的二十八个巴仙。四分之一以上的人口是老人。

死亡人数按比例，会增加到每年八万零七百个。

那么多人离去，不关你事吗？那是迟早的问题，我们总得走。但是怎么一个走法？没有人敢去提起。中国人，对死的禁忌，是根深蒂固的。

避得些什么呢？反正要来，总得准备一下吧，尤其是我们这群被青年人认为是七老八十的，虽然，我们的心境还是比他们年轻。

勇敢面对吧。死，也要死得有尊严；死，也要死得美丽。

轮到你决定吗？有人问。

的确如此，但是，凡事都有计划，现在开始讨论，也是乐事。

首先，对死下一个定义："死不是人生的终结，是生涯的一个完成。"

我们在落幕前要怎么向大家鞠个躬退去呢？最好是照着自己的意思去做，需要一点知识和准备。

最有勇气的死，就是视死如归，说到这个“归”字，当然是回到家里去死才安乐。

但事不如愿，根据一项调查，最后因病，死在医院里的人还是占大多数。

为什么要在医院？当然想延长生命呀。但是已经到了尾声，决定自己什么时候走，不是更好吗？家人一定反对，反对个鸟。不爆粗口都不行，我的命不是你的命，你们有什么权利来反对？

友人牟敦沛说过：“我一生做的最后悔的一件事，就是反对医生替我爸爸终结生命。”

这句话，家人一定要深深反省。

尤其是对患了末期癌症的人，受那不堪的痛苦折磨，家人还不许医生打麻醉针，说什么会中毒，反正要死了，还怕什么中不中毒？

如果你问十个人，相信九个人是不愿意在医院死去的，但是，他们还是留在了医院，他们也顾虑到家人的感受，不想给大家增加麻烦，但这绝对不是他们自己所要的。

我劝这种人不必想太多，要在家里终老就在家里终老，反正这个家是你的家，你想怎么样做，也没人可以反对，而且可以省掉他们整天跑到医院来看你。

虽然说医院有种种设施，但那是救命用的，你不想被救，最新最贵

的仪器又有什么用?

在家静养，请个护士，所花的钱也不会比住医院的病房贵呀。找个相熟的医生，请他替你开止痛药、医疗麻醉品等，教教家人怎么定时服食和打针，也不是什么难事。

但是，孤单老人又怎么办？有一条件，就是得花钱。反正是带不走的，这个时候不花，等什么时候花？护士还是要请的，这笔钱，要在能赚时存下来，所以说死也得准备，千万不能等。

香港人多数有点储蓄，买些保险留给后人，大家想起老人早走，也可以省下一点，也就让你花吧。

在痛苦时，最好能以吗啡镇静。从前，吗啡被认为怪兽，说什么服了会精神错乱，愈吃愈无助，最后变成不可控制的凶手。

但这都是早期医生的临床实验不够，恐怕有副作用，没有必要时不打针。当今世事已证明，药下得恰当，根本就比吸毒者自己乱服安全得多。

有些人讨厌打针或喝药，也有膏贴的吗啡剂可用，总之不会是愈用愈没劲，不必担心。

我最喜欢的一部电影，叫《老豆坚过美利坚》，名字译得极坏，其实是一部怎么面对死亡的片子，得过最佳外国影片金像奖，讲的是一个老头子得了癌症，离开他多年的儿子来看他，一看父亲被一群老朋友围着谈笑风生，又拼命吃护士的豆腐。

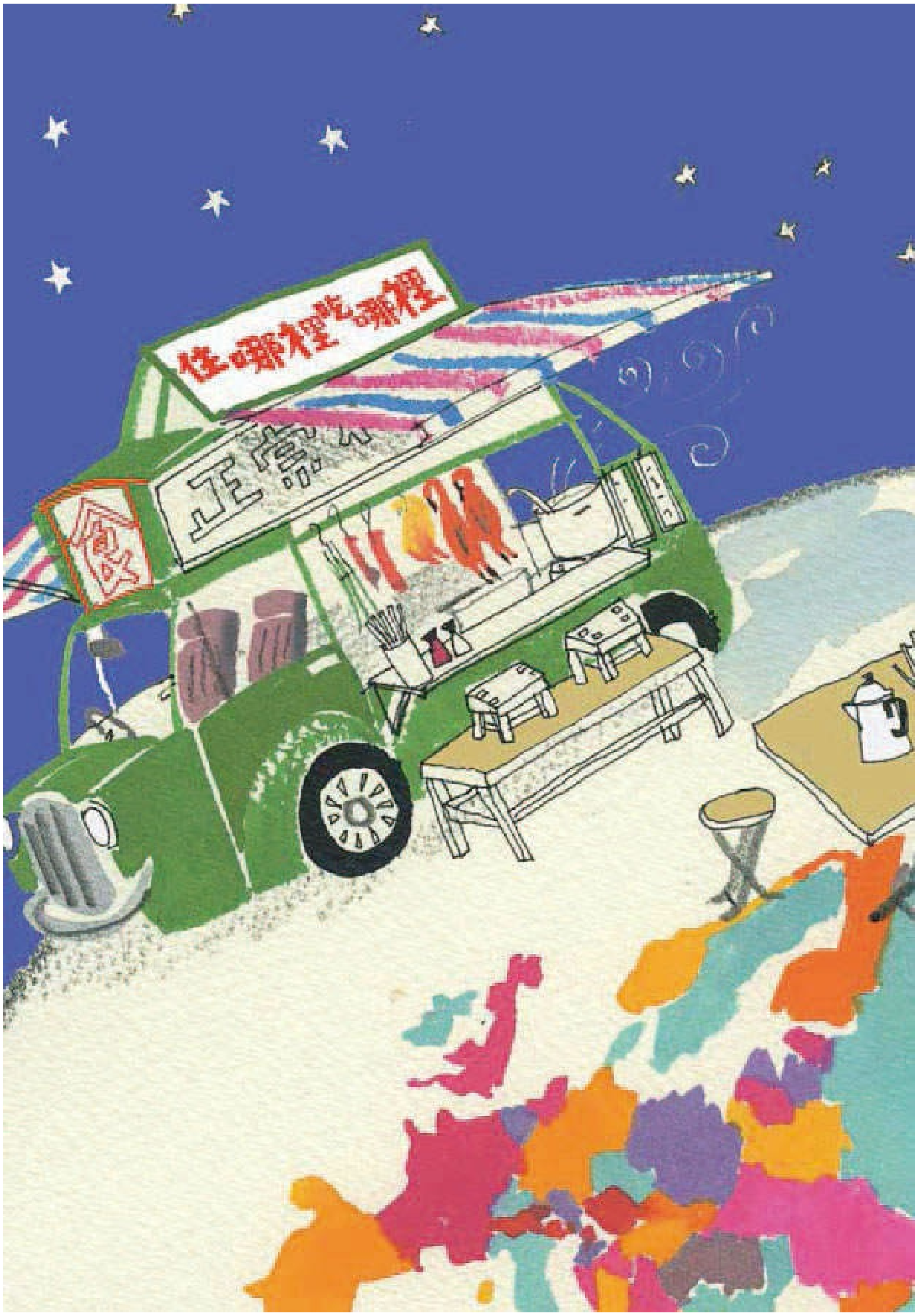
儿子问老子能做些什么，老子说最好替我找些毒品来服服，儿子被

吓呆了，后来才发现父亲的乐天个性，并了解人生最终的路途，完成了父亲的愿望。

这些被一般人认为最野蛮的思想，是最先进开明的，片子的原名叫《野蛮人的侵略》，其实就是这群快乐的人。

最坏的打算，已安排好。万一侥幸能够活到油尽灯枯，那就最为幸福，我母亲就是那样走的。也许，可以像弘一法师一样，回到寺庙，逐渐断食，走前写了“悲欣交集”四字后，一笑归西。

面听听，才是过瘾，派对完毕，就跟着谢幕好了。




葬礼可以免了，让人一起悲哀，何必呢？死人脸更别化妆给人看，那些钱，死前花吧。开一个大派对，请大家吃一顿好的，有什么好话当面听听，才是过瘾，派对完毕，就跟着谢幕好了。

骨灰撒在维多利亚海港，每晚看到灿烂的夜景，更是妙不可言，你说是吗？



## 我活着，我活过

艺人走了，大家惋惜："那么年轻，活多几年才对呀！"

活多几年？活来干什么？等人老珠黄？待观众一个个抛弃？

只有娱乐圈中的人，才明白蜡烛要烧，点两头更明亮的道理。一刹那的光辉，总比一辈子平庸好。

人生浮沉，艺人是不能接受的，他们永远要站在高峰；要跌，只可跌死。

当事业低迷的时候，艺人恐慌，拼命挣扎。这时，好友离去，观众背叛，他们陷入精神错乱。这也是经常见到的事，因为他们不是一般的人，他们是艺人。

就算一帆风顺，艺人也要求所谓的突破，换一个新面孔出现。但大家爱的是旧时的你，喜欢新人的话，不如捧一个更年轻的。

更上一层楼，对艺人来说，极为危险，也只有走偏锋，才有蜕变。突破需要很强的文化背景，可惜一般艺人读书不多，听身边的猪朋狗友的话，一个个像苍蝇跌下。

曾经有人对艺人做一个结论：天才，一定要有，但是运气，还是成功最重要的。

艺人以为神一直保佑着他们。失败是一种考验？他们的宗教之中，是不允许有人对他们有任何的怀疑。

明明知道是错的，可是没有人能阻止他们。艺人像瀑布，不停冲下，无休无止，一直唱着《我行我素》之歌。

艺人并不需要同情，他们祈求的是你的爱戴。劝他们保护健康，是多余的。

像一个战士，最光荣的莫过于死于沙场。站在舞台上，听大家的喝彩，那区区的绝症，算得了什么？

燎原巨火。燃烧吧。只要能点亮你的心，艺人说："我已活过。"



# 有时不妨问问自己

## 关于想做的事

问： 你还有什么想做的事？

答： 太多了。

问： 举一个例子？

答： 以前，作文课要写《我的志愿》，我写了想开间妓院，差点给老师开除。

问： 你在说笑吧。

答： 我总是说说笑之后，就做了。像做暴暴茶，开餐厅等。我还说过以我的日语能力，不拍电影的话，大不了举了一枝小旗，当导游去。

问： 真的要开妓院？

答： 唔，地点最好是澳门，租一间大间大屋，请名厨来烧绝了种的好菜，招聘些懂得琴棋书画的女子作陪，卖艺不卖身。多好！

问： 早给有钱佬包去了。

答： 两年合同，担保她们赚两百万港币就不会那么快被挖走。中途退出的话，双倍赔偿。有人要包，乐得他们去包，只当盈利。见得有标青的女子，再立张合约，价钱加倍。

问：哈哈，也许行得通。

答：绝对行得通。

问：还有呢？

答：　想开间烹调学校。集中外名厨，教导学生。我很明白年轻人不想再读书的痛苦。有兴趣的话，当他们当师傅去。学会包寿司，一个月也有上万到三四万的收入。父母都想让儿女有一技之长，送来这间学校就行。

问：还有呢？

答：　　要个网址，供应全世界的旅行资料。当然包括最好吃的餐厅，贵贱由人，不过资料要很详细才行。我看到一些网。上了一次就没有兴趣再看。那就是最蠢不过的事。在我这里，不止找到地址电话，连餐牌都齐全，推荐你点什么菜，叫哪一年份的酒，让上网的人很有自信地走进世界上任何一间著名的餐厅，不会失礼。

问：还有呢？

答：　还有开一个儿童班。教小孩画画，书法，也可以同时向他们学习失去的童真。

问：还有呢？

答：你怎么老是只问还有呢？

问：　除了教儿童，你说的都是吃喝玩乐，有什么较有学术性的愿望？

答：　吃喝玩乐，才是最有学术性。我知道你要问什么，较为枯燥的是不是？也有，我在巴塞罗那住了一年，研究建筑架高地Gandi的作品，收集了他很多的资料，想拍一部电脑动画，关于圣家族教堂，这个教堂再花多一百年功夫，也未必能够完成，我这一生中看不到，只有靠电脑动画来完成它。根据高地原来的设计图，这座教堂完成时，塔顶有许多探射灯发出五颜六色的光线，照耀全城，塔尖中藏的铜管，能奏出音色特别多的风琴音乐。这时整个巴塞罗那像一座最大的的士高，来了很多嘉宾，用动画把李小龙、玛丽莲·梦露、占士甸、戴安娜王妃、杨贵妃、李白等人都让他们重新活着，和市民一起狂舞，一定很好看。

问：生意呢？有什么生意想做？

答：　我也在南斯拉夫住过一年多，认识很多高管干部，都很有钱。买了很多钻石给他们的太太，现在打完仗，钻石不能当饭吃，卖了也不可惜。我在日本工作时有一个很信得过的女秘书，嫁了一个钻石鉴定家，和他合作，我们两人一面玩东欧，一面收购了一些钻石，拿回来卖，也能赚几个钱。

问：这主意真古怪。

答：　不一定是古怪才有生意做。有些现有的资料，等你去发掘，像我们可以到国际发明家版权注册局去，翻开档案，里面会有一些发明，当年太先进了，做起来失败，就那么扔开边，现在看来，也许是最合时宜的，买版权回来制造，赚个满钵也说不定。

问：写作呢？还有什么书想写的？

答：　当然有啦，我那本《追踪十三妹》只写了上下二册，故事还没讲完。我做了十三妹的研究十年以上，有很多资料。也把自己的经历

过的事遇到的人物写在里面。每一个故事都和十三妹有关联。一直写下去。用六十年代到七十年代的香港做背景，记录这十年的文化，包括音乐，著作，吃的是什么东西，玩的是什么东西？

问：　　那么多的兴趣，要等到什么时候才去做？是不是要等到退休？

答：　我早已退休了，从很年轻开始已经学会退休。我一直觉得时间不够用，只能在某一段时期，做某件事，什么时候开始，什么时候终结，随缘吧。

问：最后要做的呢？

答：　等到我所有的欲望都消失了，像看到好吃的东西也不想吃，好看的女人也不想和她们睡觉时，我就会去雕刻佛像，我好像说过这件事，我在清迈有一块地，可以建筑一间工作室，到时天天刻佛像，刻后涂上五颜六色，佛像的脸，像你、像我，不一定是菩萨观音。

## 中文输入法

问：最近做些什么？

答：　学东西呀。我二十岁开始，答应过自己，每天得要学一些新事物，看书也算在里面。

问：现在学的是？

答：中文输入法。

问：　（带点轻蔑）我们已经老早学会，你怎么到现在才开始？之

前一直是手写的吗？

答：　　唔，我们不是生长在电脑年代的人，手写是必然的事，所以也练得一手好字，比你的漂亮。

问：（有点尴尬）什么输入法？仓颉？

答：　　　所有的输入法都学过一阵子，只有仓颉还没有碰过，它最难，留在最后学吧。

问：其他的呢？罗马字拼音法学过没有？

答：　　我是一个乡下人，发音不准，当今已没有希望说一口标准的国语。而且和英文发音不同，像那个“HE”字我们习惯说成英文的“他”，但是当我们发现“HE”应该读为“河”时，我就放弃了。

问：笔法顺呢？手提电话用的通常是这一种。

答：太原始，太慢了。有些字的笔法根本分辨不出來。像“有”字，先写“一”或先写“撇”？像“女”字，先写“弯”，或先写“一”呢？最后，我还是学“纵横输入法”。

问：什么叫“纵横输入法”？是谁发明的？

答：　　是一位叫周忠继的老先生发明的，已有七十几八十岁了，他学得会，我没有理由学不会。基本上，它是由“四角号码”延伸出來。字是四方形的，看准了它的四个角，用阿拉伯数字来代表，每个字都很容易认出。

问：“四角号码”又是谁发明的呢？

答：　　王云五先生，商务印书馆的创办人，来头可大了，编的字典现在还在运用。他花了一年半的时间来归类，制定这个方法，后来打中文电报时也派上了用场。不过最初的构思是高梦旦先生想出來，王云五也沒有忘记他的功劳，写序时先感谢他。

问：“四角号码”真的那么好用？

答：　　一九二七年发明时，文人惊为天人，蔡元培和胡适都写过文章赞扬这个方法。

问：哦，那么好用。但是为什么现在没人用？

答：　　　要念一些口诀才能用到。胡适先生说过，阻力来自两个魔鬼：一个是守旧，一个是懒惰。守旧鬼说：“仍旧贯，如之何？何必改作？”懒惰鬼说：“这个方法很好，可惜学起來有点麻烦；谁耐烦费几分钟去学它呢？”这个懒惰鬼最可怕；他是守旧鬼的爸爸妈妈，一切守旧鬼都是他的子孙，先学会了，方才有批评的资格。

问：那你是怎么学纵横法的？

答：　　　出版商印了一张卡片，写著口诀。口诀为：一横二竖三点捺，叉四插五方块六，七角八八九是小，撇与左勾都是零。

问：那么难，怎么记？

答：　　　的确不容易。但是我把卡片放在口袋里，一有空就拿出来背，一天背一行，四天后记得一半，得再花四天完成，加多四天重温。

问：背完口诀后怎么实用？

答：　　要实用还差一大截呢。它有一本字典，列出几大个取码规则，得把规则读熟，才能用上。

问：有什么捷径？

答：　　一切基本功都没有捷径。我本来睡觉之前一定要看一轮小说，只好牺牲了，利用这段时间来说号码。几个月下来，愈读愈兴奋，因为认得字愈来愈多，而且一通百通，真过瘾。

问：举个例子来听听。

答：纵横法比较“四角号码”先进，依字形，有时也不必四个号码，两个也行。像我的姓氏那个“蔡”字，上面的“草”，用4来代表，下面的“小”用9来代表，按49，蔡字就跑出来了。

问：就那么简单？

答：　　原理总是简单的，实用起来，就有例外，一例外，又得死记。

问：那有什么乐趣？

答：　乐趣在于熟练原理，便能推算。当年王云五把原理告诉了胡适之后，两人坐着马车，一看到街上招牌和路名，即刻你用一个号码我用一个号码来推测，猜对了，两人哈哈大笑！你也学会的话，我们就可以一齐来玩这个游戏。

问：那么九方输入法呢？

答：也由“四角号码”演变出來，把字形变成符号来代替数字。

问： 但是“四角号码”是死东西！有什么用？

答： 我学的篆刻，大篆小篆，甲骨文金文，都是死东西。死东西是古人做过的学问。可以欣赏，就有用了。

问： 我还是认为学来干什么？那么麻烦！

答： 你忘记了刚才提到胡适先生说的话吗？先学会了，方有批评的资格。

## 关于婚姻

问： 对婚姻的看法？

答： 没有人比英国作家王尔德讲得更好：男人结婚，因为他们疲劳了；女人结婚，因为她们好奇。两者都失望。哈哈哈哈。

问： 对这制度的看法？

答： 相当地野蛮，越文明越野蛮的一种制度。一定是清教徒式的人想出来的。或者是性能力极弱，一个女人都对付不了的男人想出來的。

问： 你反对一夫一妻？

答： 我看过很多受害者的例子。现实生活中，我有一位长辈一直瞒太太在外边有另外一位妻子，并生育儿女。这位长辈去世，事件爆发，太太很伤心。如果没有这种野蛮的制度，悲剧便不会发生。长辈错了吗？第二位太太错了吗？不！是设计这种制度的人错了。

我父亲曾经告诉过我，在他那一辈子的人，见了面，不问你好吗？是问娶了多少个奶？

才短短的四五十年，便搞成这个样子。要是这位长辈早生了一点，天下太平。

问：不是一夫一妻的话，社会不会引起混乱吗？

答：　你什么时候看到回教徒的社会引起混乱的？他们的制度是一夫四妻，有能力的男人就允许这么做。这一点，我很佩服回教徒的聪明。他们的智慧是高过其他宗教与法律的。

相反，在西藏山区，目前还有一妻多夫的制度，为了令羊群不分散，为了兄弟之间的和睦，不单四个，六七八个丈夫也能相安无事地服侍一个老婆。

你要是反对回教徒一夫四妻的妇权分子，快到西藏去吧！

问：那么你是赞成滥交的？

答：　问题并不在于滥不滥交。有些人的遗传基因是生出来播种的，他们的性能力特别强，精子也优秀，所以一个女人不能满足这种人。要用婚姻制度来限制他们，是野蛮的行为。

问：不怕艾滋病？

答：做好安全措施，有什么好怕的？

问：女人总是想嫁的，要是嫁不出去怎么办？

答：　因为大家都结婚，这些人没有嫁过，所以想嫁，就是王尔德

所讲的好奇了。当今社会嫁不出去的女人很多，她们不是第一个。甚至于不结婚生儿育女，现在也相当流行，没什么了不起的。不嫁就不嫁嘛。为什么要为了一个愚蠢的制度去烦恼？

问：　那为什么还有那么多人赶去结婚？为什么他们要结婚？为什么他们要结婚？

答：一时的冲昏了头脑。

爱到浓时，只想和这个人二十四小时长相厮守，大家就结婚了。

要是能保持清醒，当然不会糊里糊涂地走走教堂。

问：你相信离婚这一回儿事吗？

答：不相信。

问：不相信？

答：　　不相信。因为这是一种承諾，我不相信答应过的事不遵守的。

现在已没有指腹为婚的事。你结婚，因为你爱过，没有人用枪指你的头脑。

问：但是人总会变的呀！

答：　不错，所以结了婚就要期待对方的转变，去适应对方，或者让对方适应你。如果改变到大家都成为一个不同的人。那么你已经不是对这个做过了承诺，可以离婚。

离婚有种种理由，最直接又最爽快的是不能容忍的意见分歧。如果有自由的婚姻制度，那么就应该接受这个单纯的理由，别再拖泥带水，折磨他们。一二三，就那么简简单单地让两个永远痛苦的人分开好了。

问： 子女呢？

答： 问得好，最应该考虑的是下一代，为了他们而勉强在一起，甚无奈。但也是要接受的事实。所以我劝谕对婚姻制度没有信心的人，即使结了婚，也不要生儿子。

问： 到底有没有完美的婚姻？

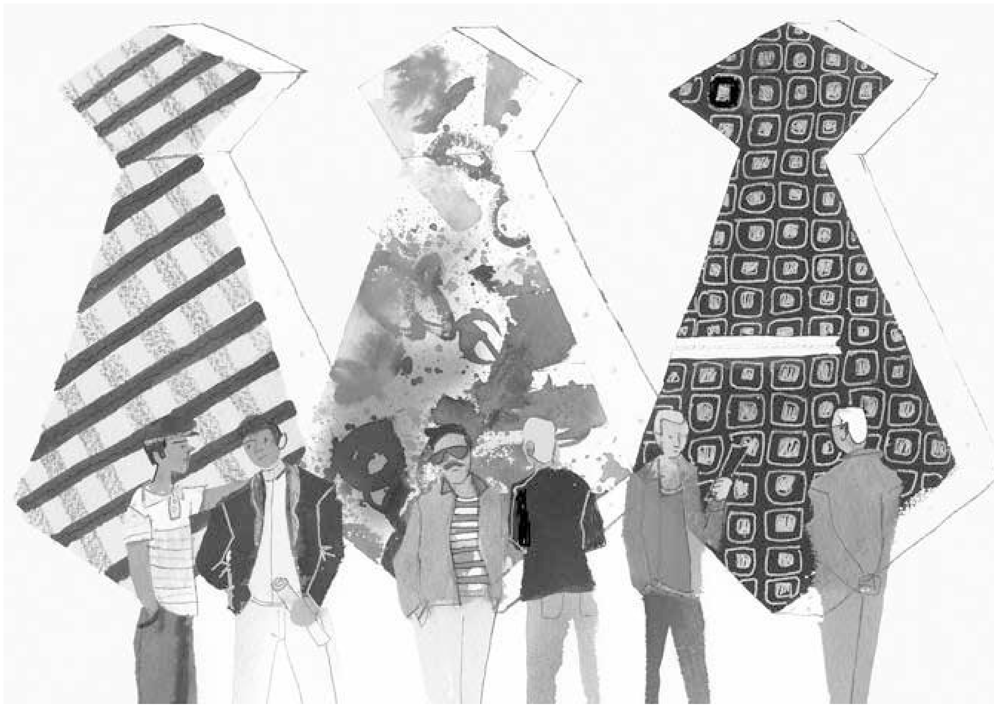
答： 有的。我父母就是一个例子，他们真是白头偕老。看到许多老夫老妻手牵手散步的情景，我心中便起一阵阵的温暖。他们在一起，并不是婚姻的制度，是一对老伴，也许其中有很多无可奈何的意见分歧，但始终接受对方的缺点，爱护和关怀，多过一切。

问： 你赞成婚外情？

答： 举手举脚赞成。婚外情能增加许多婚内情的情趣。偶而来一下，不伤大雅。结了婚几十年，性行为变成单调，有些变化总是好的。不过绝对不能让对方知道。而且，丈夫有了婚外情，就要允许妻子有同样的权利。

问： 问了你那么多关于婚姻的事，还没问过你本人结了婚没有？

答： 结过。在法律上。



# 人生的乐趣，从一点点小的罪恶开始

袅袅，与你携手，望你缭绕上升，消之于无形，吸一口，经全身而喷出，此种享受，非爱烟者不解。

今天通过法案，禁烟区范围扩大，暂时不能在公众地方与你亲热，但小书房是我俩的天地，愿你永远与我作伴。

自从在电视上看不见你，少了许多热闹气氛。好笑的是，爱你的人有增无减。吾等顺民，照样拥护，袅袅，不知道你看过自己的族谱吗？

早在公元前1000年，瓜拉马拉出土的陶瓶中，已画着一个吸着长条烟卷的人像。

当哥伦布发现美洲，看到土人在抽烟斗，惊讶得很。烟叶文化，早已存在，红番用来商谈，不再打仗了，大家坐下来抽口烟吧。一开始，你的个性就那么和平的。

所谓的文明人认识了你之后，即刻把你搬回老家种植，法国始于1556年、葡萄牙1558年、西班牙1559年。英国人最后，到1565年才学会培养。

跟着移民到美洲的人，把欧洲的新科技带来，在维吉尼亚、肯塔基、田纳西州等地方大量种植烟草，弄到供过于求。

起初你的臣子都是用烟斗来抽烟，后来学会把一片质料最好最薄的烟叶来包裹，变成了雪茄，但只是高官贵人才抽得起的。

对不起得很，香烟的发明，却要靠一群乞丐。当年在西班牙的塞维

亚，穷人把雪茄头拾起来，用碎纸包来抽，流传到意大利、葡萄牙和俄国去。

英国人始终喜欢抽维吉尼亚烟草，美国人相反地掺入土耳其烟。从此，世界上的香烟也分成这两大类，前者的代表性品牌“555”、“牙力克”、“罗芙曼”等，后者为“好彩”、“骆驼”、“万宝路”等。

从13岁开始，我们几个同学已经在学校的后山偷偷与你邂逅。

最先同学们抽的是“领事”牌的薄荷烟，绿色纸盒的十支装，我不喜欢维吉尼亚烟草的臭青味，常偷妈妈的“好彩”来抽，才过瘾。

如厕时吸一支，清新空气。越抽越多，晚上看《三国》、《水浒》时也要抽，才肯睡。

烟灰缸塞满烟头，将之藏在床底，温柔体贴的奶妈第二天将烟蒂倒个干净，再放回原位，从来没有出卖过我。

我们看黑白旧片时，你已是明星。堪富利·保加烟不离嘴，偶尔，他连点两支，把一根递给女伴的朱唇。

贝蒂·戴维丝、钟·歌罗馥的抽烟姿态更是优美。有时刚强起来，一口烟喷在暴发户脸上，不屑地离去。

我们常听到你的许多传说，如替人点烟的，绝对不连点三支，因为在远方的敌人狙击手，看到第一次点火举枪，第二次点火来不及瞄准，第三次点火必会中的故事，所以只点两根烟的规则，遵守到现在。与你作伴，在当年，是自由的，是奔放的，是毫无挂虑的，是好玩的，是时尚的。

直到1950年，你的厄运出现了，抽烟致癌已被证实，反对你的运动产生。商人们即刻制造出滤嘴香烟来挡灾，但是伤害已造成，这股势力将是越来越强。

当年吸烟是摩登，现在禁烟变成时髦，大家像学穿迷你裙一样反抽烟，由美国的一群嫁不出去的八婆向你发起围剿。这里禁，那里禁，其他国家的八婆也跟风，和她们有裙带关系的那些吃软饭的男子也乖乖地听话，加入战团。

国内航线不准抽，两小时以上的国外航线也禁烟，发展到去澳洲的八个钟头夜航也要离开你。

但是请你放心，我会呼吁同好别忘记了你的两位姐妹：鼻烟和嚼烟。

那么多花样，那么精美的鼻烟壶，不是拿来当古董，是要实用的。

长途飞机上，禁烟场所中，闻鼻烟是个乐趣，挑出一小匙，搓一搓，吸入，一股透肺的清凉，那种滋味……唉，唉，原谅我花心。

我吸过上等的鼻烟，绝不呛喉。无比的浓郁的香气，久久不散。翌日起床，深深呼吸，又是一番回味。

优质鼻烟，数十年前已是比金子还贵，现在在嚤啰街也许可以找到少许，分量不多，也不会吸穷的。

一般的鼻烟，在欧洲的各个大城市都能购入，西班牙产的，质量较佳。

嚼烟好坏差距不大，烟草中还加了蜜糖、豆蔻、肉桂等的香料，非

常可口。最普遍的是美国制造的，价钱相当便宜。

到外国，我一定准备鼻烟和嚼烟，他们禁他们的，与我无关。

还有一种一小包一小包的含烟，夹在牙齿和口腔肉之间，自然顶瘾，这也是美国制的，棒球选手最爱用。

烟斗、雪茄、香烟、鼻烟、嚼烟、含烟，没有一样是对身体有益的。

但是，想起来，袅袅，你我相处数十年，何以忍心一旦相弃？

看见辛苦了一天的乡下人，晚上休息之前来一口竹筒水烟，是那么的欢慰！在城市森林的我，体力消耗不及他，工作上的压力，还不是一样？

抽烟致癌，没试过的年轻人我不鼓励他们去碰你。孤寂的长者，抽完烟后的安详，岂是别的东西能代替？

记得有位智者说过：“人生的乐趣，从一点点小的罪恶开始。”

袅袅，你是个坏女人，玩多了会伤身。我知道，但让我长远地依偎于你怀抱，不愿醒。

# 适当的放纵，会令人年轻很多

旅行团本月不举办，稿又交齐，其他计划顺利进行，这一个月空闲。

做什么最好？读书、写字、刻图章和绘画没停过，但是做学问的事总有点枯燥，看电影DVD吧，好的也没有几部。那些月饼盒那么厚的大陆电视剧，说什么我也提不起心肝去刨完。

天下最有趣的事，莫过于打麻将了。

广东牌花的心思太多，输了亦扭转不了局面。我还是爱打台湾麻将，在最后一圈，结尾的那一副牌有机会起死回生，好不刺激。

刚好陪儿子到加拿大念大学的朱太返港，在那边她闷出一个鸟来，誓言一回来要打个三天三夜。少女时代当过演员的她，有点疯狂，个性和我接近，一拍即合，三天三夜，就三天三夜，怕你吗？

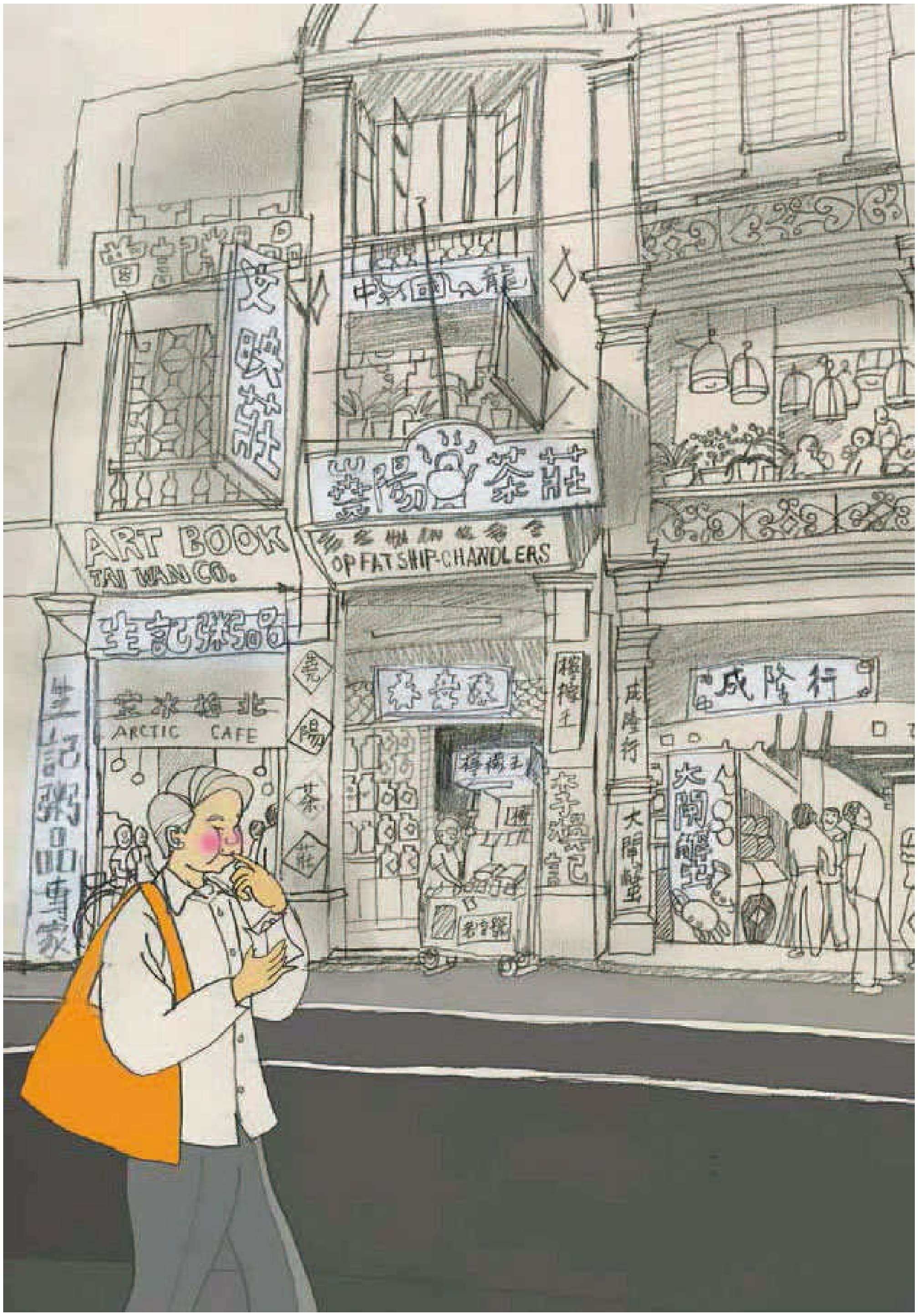
原先我们打的都是传统台湾老章，有十六张牌，番数也不多。但她和一些雀友近年来已加了百搭，打起来千变万化。起初是四只，后来加多四只，八张百搭我还应付得来。这一次变本加厉，一共有十六张百搭，就把我打惨了。但三人陪你打，还要赢人家的钱干什么？

一副牌，手风顺的话，摸起来就是天胡。或者打一张，其他人即刻吃的地胡，已无技巧可言，完全是靠运气了。

不过这也好，在传统牌上千载难逢的牌局都能做得出来。呢咕呢咕已是最容易的了，清一色绝对有可能，十三么没什么问题。

吃起来，几十番几十番那么算，如果一副牌有两种以上的胡法，番数照加。不过筹码除五，是我们从前打的五份之一，朱太说当今香港甚么都便宜，赌注也要减价，这是当今香港社会现象。

三天三夜打下来，天昏地暗，不过有种说不出的快感，那种放纵令人年轻许多。朱太说加拿大那种鬼地方，别再去了。我赞同，我要是她，返港后会连续打三个月。


ART BOOK
TAI WAN CO.
OP FAT SHIP-CHANDLERS
ARCTIC CAFE
成隆行

# 请不要压抑人的天性

“男人是不是应该有很多女朋友。”一个已经进入思春期的男孩子问。

“这不是应不应该的问题，”我回答，“这是天生的，你父母生出你一副好奇的个性，就自然会让你交很多女朋友；你父母生出你一副循规蹈矩的个性，就自然只有一个了。”

“但是所有的男人都被女性吸引的呀！”

“有些着迷了一辈子，有些只是吸引了一阵子。”

“那么统一来分析是错的了？”他说，“女人呢？是不是同样？”

我说：“她们天生冷静，很少因为有很强的冲动而交很多男朋友。”

“你这么说，我爸爸一定是一个好奇心不很强的人，我妈妈相反，所以他们才会每天吵架。”他有点气馁。

“你自己呢？”我问。

“我也是一个好奇心很强的人呀。”

“那么你多几个女朋友也是好的。”

他听了眼光露出喜悦：“从来没有人跟我这么说。大家都告诉我等我长大就知道。”

“这是你的天性，压抑不了的。”

“如果将来我和一个好奇心不强的女人结婚，后果会不会像我的父母？”他开始担心起来：“那怎么办才好？是不是别结婚了？”

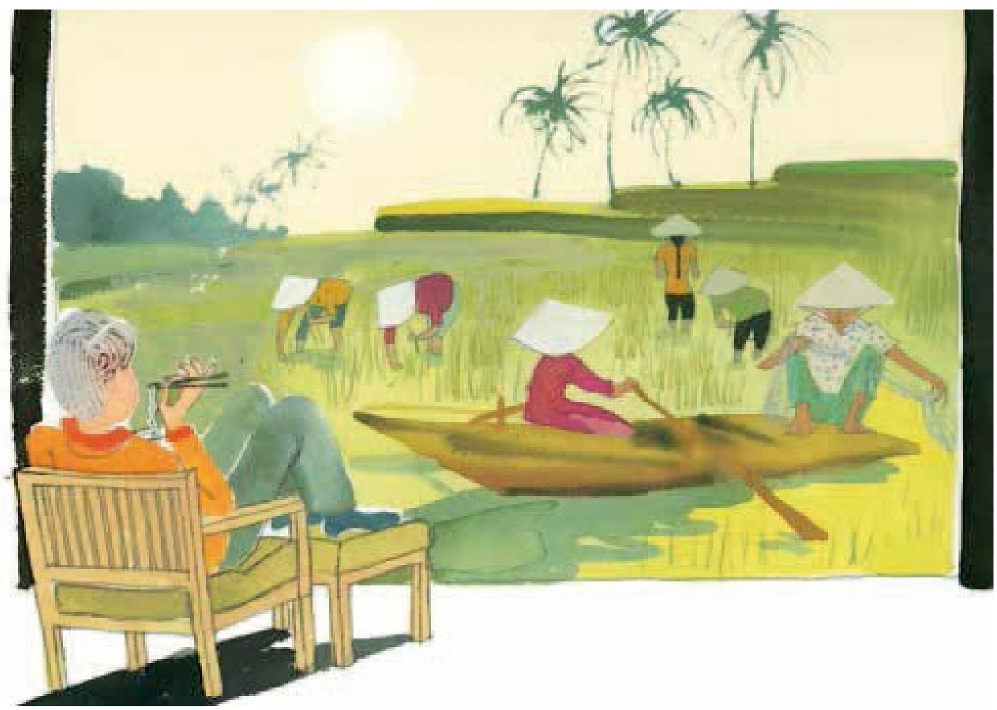
“等到你找到一个可以向她说明，她也懂得什么叫人性的女人才结婚。”

“要是她也是一个好奇心很强的人呢？”

“互相理解，互相发展。”我说。

旁边一个大人听到了大骂：“蔡先生，你别教坏小孩子。”

我懒洋洋地：“教好他们的人太多，有一个教坏他们的人，也好。”



# 无聊，是年轻人的绝症

听到一些消息，见到本人，就问道：“有人说你已经离婚，还大肆庆祝，是不是真的？”

“没有结，何来离？”她反问。

“大家都以为你们是正式夫妻。”

“没错，这消息是我放出去的，出来工作的女人，有了婚姻，谈生意时对方会更尊重一些，所以找到了那个男的之后，就向人说我结了婚。”

“那你不是真心爱他的？”

“真心，真的真心。我爱他。”

“那干什么分手？”

“在一起之后，我发觉他完全变为另一个人。我是和那个变的人分手，我爱的仍旧是我刚认识的那个人。当时我宣布结婚，就等于嫁了给他。不过，我认为不必去办那些烦死人的手续而已。”

“你说服得了那个男的？”

“大家都是年轻人，大家都相信爱情的伟大。情到浓时，说什么都好。”

“你现在才几岁，怎么说话那么老气横秋？”我批评。

“不是老气横秋，是现实。”

“你不怕人家在背后说你是一个离过婚的女人吗？”

“怕呀，但是正式结过婚后离开对方，和没有结婚而分手，根本就是同一样的事，怕也怕不了那么许多了。”

有没有一份伤感？




“伤感只是和拍拖时分开一样，并没有失婚女人那么严重。虽说只是一张纸，不过那张纸不轻呀，我现在放松得多了，以后要是找到一个合适的，再正式办手续也不迟。他也会认为我没结过婚，对我看重一点。男人和婚姻一样，都是那么无聊的。”



## 可爱的宠物，让人开心每一天

生活水准提高，大都市的人开始有余裕送花，花店开得通街皆是。

跟着来的流行玩意儿便是宠物！

猫狗的确惹人欢喜，深一层研究，也许是城市人都寂寞吧。

狗听话，养狗的主人多数和狗的个性有点接近：顺从、温和、合群。

我对狗没有什么好印象。小时候家里养的长毛狗，有一天发起癫来，咬了我奶妈一口。从此我就讨厌狗，唯一能接受的是花生漫画里的史诺比，它已经不是一条狗，是位多年的好友。

在邵氏工作的年代，宿舍对面住的傅声爱养斗牛犬Bull Terrier，真的没有看过比它们更难看的东西。

另外一位女明星爱养北京哈巴狗，它们的脸又扁又平，下颌的牙齿突出，哪像狮子？为什么要美名为“狮子狗”？

旺角太平道上有家动物诊所，走过时看见女主人面色忧郁，心情沉重地抱着北京狗待诊，我心想：要是你的父母亲患病，你是否同样担心？

楼下有个西人在庭院中养了一只狼狗，它日也吠夜也吠，而且叫声一点也不雄壮，见鬼般地哀鸣。有一晚我实在忍不住，用气枪瞄准它的屁股开了一枪，它大叫三声，从此没那么吵了。

在巴黎、巴塞罗那散步，满街都是狗屎。但是，有时看到一个老人牵着一条狗的背影，也就了解和原谅它们的污秽。

“你再也不讨厌狗了吧？”朋友问，“它们到底是人类最好的朋友。”

我摇摇头：“还是讨厌，爱的，只是黑白威士忌招牌上的那两只。”

猫倒是可爱的。

主要是它们独立自由奔放的个性。

猫不大理睬它们的主人，好像主人是它养的。

回到家里，猫不像狗那样摇头摆尾前来欢迎。叫猫前来，它走开。等到放弃命令，它却走过来依偎在脚边，表示知道你的存在，即刻心软，爱得它要生要死。

猫瞪大了眼睛看你，仔细观察它的瞳孔，千变万化，令人想大叫：“你想些什么？你想些什么？”

在拍一部猫的电影的过程中，和猫混得很熟，有时猫闷了，找我玩，我就抓着它的脚，用支铅笔的橡胶擦头轻轻地敲着它的脚板底，很奇怪的，它的脚趾便慢慢张开五趾上粉红色的肉，打开之后，像一朵梅花。

要叫猫演戏是天下最难的事。

逐渐发现猫喜欢吃一种用药菜种子磨出来的粉，在日本有出售，叫Mata-Tabi，猫吃后像是醉酒，又像抽了大麻，飘飘欲仙。

拍完一个镜头，给猫吃一点当为报酬，但不能给它们多吃，多吃会

上瘾。

不过我还是不赞成养猫狗。

并非我不爱，只觉得不公平，猫狗与人类的寿命差别太远，我们一旦付出感情，它们比我们早死总是悲哀得不能自已，我不想再有这种经验。

小孩子养宠物，增加他们的爱心，是件好事，但一定要清清楚楚地告诉他们，教他们认识死亡，否则他们的心灵受的损伤难以弥补。

如果一定要养宠物的话，就养乌龟。

乌龟比人长命。

倪匡从前在金鱼档里买了一对巴西乌龟，像两个铜板，以为巴西种不会长大，养了几十年，竟成手掌般大小，而且尾部还长着长长的绿毛。

移民之前，倪匡把家里所有东西打包，货运寄出，看见这两只乌龟，不知怎么办才好。

“照道理，把它们放在手提行李，坐十几个小时飞机，也不会死的。”他说，“但是移民局查到就麻烦，而且万一乌龟有什么三长两短，心里也不好过。”

我们打趣：“不如用淮山杞子把它们炖了，最好加几条冬虫草。”

倪匡走进房间找了把武士刀要来斩人。

我们笑着避开。

最后决定，由儿子倪震收留。

“每天要用鲜虾喂它们。”倪匡叮咛。

“冷冻的行不行？”倪震问。

“你这衰仔，几两虾又要多少钱？它们又能吃得了多少？”

倪匡说完，又回房找武士刀。

倪震落荒而逃。



## 养猫会让时间过得有趣

回到家，和弟弟及友人搓四圈台湾牌。

家里养了三十只猫，走进冲洗房时，看到数十只猫一起望过来，真有受“猫”注目的感觉。从前的猫，依样子取名，像“阿花”“黑童”“三色冰”等，当今养的却按照它们的个性为名。

有一只在和家母谈天时探出个头来望我，隔一会儿又躲在窗帘后偷窥，等我们转过头去，剩下一条尾巴。

“哦。”弟弟说，“它叫鬼鬼祟祟。”

又有一只只靠在墙边吃猫粮，其他地方懒得去，吃完睡一阵子，起身又吃。

“哦。”弟弟又说，“它叫永食不饱。”

另外一只整天咬桌椅的脚，想把整张东西搬走。

“哦。”弟弟说，“不自量力。”

“开啰！”弟妇说完，我们走进麻将房，即有一只跟了进来，把它赶走，又千方百计从窗跃入。

“哦。”大家转头看，一起说，“这只是嗜赌如命。”

家里的麻将脚，老友谢兄随传随到，是位很忠实的台湾麻将迷，另外有曾江和焦姣夫妇，可惜他们已搬回去香港定居，只有发掘新人，来了一位仁兄，名字忘了。



此君一下场大杀四方，我们几个的麻将柜桶差不多输得精光。

忽然，他尖叫一声，整个人跳了起来，原来“嗜赌如命”不知什么时候跑到他脚底用毛擦了他一下。此君最怕猫，看这种情形，我懒洋洋地说：“猫不可怕，猫毛才最恐怖，家里那么多猫，空气全是猫毛，吸进肺，哼哼！”

结果当晚一家烤肉三家香，此君把赢的都吐回来，吓得脸青青，落荒而逃。

# 逛菜市场是最享受的时候

广东道和奶路臣街之间的旺角市集是我最喜欢去的一个菜场。

不要误会，我指的并不是政府建的那座菜市而是街上的和路旁的小店铺及摊档。第一，它有个性，摆到道路中央，警察每天来抓，等他们走后，小贩摆满货物，大做其生意。

买菜，是一种艺术，和烹饪是呼应的。好厨子不规定今晚要炒些什么，看当天有什么新鲜或新奇的材料，就弄什么菜。

当然，无可选择的酒楼师傅又另当别论，而且，菜色一商业化，就失去了私人的格调和热爱，也是极可悲之事。

怎么样能买到好材料呢？以什么水平评定它的优劣？

这都要靠经验和爱好，没有得教的。

像一个当店学徒，他不是一生下来就会鉴定一件东西的好坏和价值，必要多看，多吃亏，最后才能成为高手。

到菜市场去逛一圈，就像去了字画铺，像进去一个古董拍卖场，必须从容不迫，悠闲地选择。

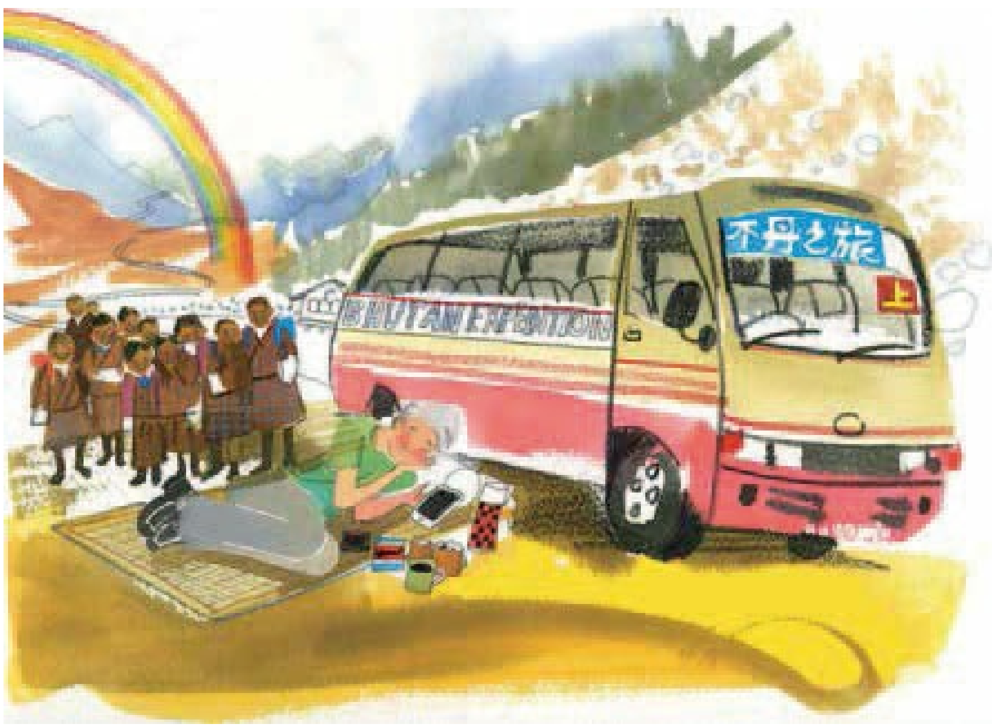
最贵的材料并不一定是最好的。比方说猪肉吧，猪排、梅肉条等部分价高，但是一只猪最好吃的方位包围在肺部外层，俗称的“猪肺捆”。它的肉纤维短而幼细，又略带肥肉和软骨，味浓而香，是上上肉，也是价钱最低微的肉。炒、红烧等皆可，滚汤更是一流。

煮完捞出来切片，蘸浓酱油和大蒜茸，美味无比，试试就知。如遇新鲜者，择而购之，肉贩都会称赞你。

在市场游荡之间，忽然，你的眼中一亮，因为你看到一种新鲜得发光的材料，那你的脑中即刻计算要以什么菜去陪衬它后，便要狠狠下手去买，贵一点也不成问题。

菜市场的菜，贵极有限，少打一场麻将，少输几场马，少买几张六合彩，已经足够你要买任何一样东西。

逛菜市场是最享受的时候，有如追求女人。等到下手去买，便等于上了床。



# 练习，喜欢自己的生活

对生儿育女的观念，我早已看得很开。

这是旅行带来的礼物，当你在欧洲遇到许多夫妇，你就会知道没有子女，人，照样可以活得很开心。而且他们的父母，也绝对不会怪他们为什么不传宗接代。

一齐旅行的团友，多数只是夫妇一对，有的和我一样，不相信一定要；有的儿女已成家立业，没人在他们身边，也和我一样。

“哎呀，你不知道家庭的乐趣，那多可惜！”有些人摇头。

“哎呀，你自由自在，真是羡慕死我们了……”有些人点头。

完全是看法，他们怎么想，对我一点关系也没有。如果做人要为别人的话而活，也是相当悲哀的一件事。

虽然这么说，父母之言，还是要听的。最难过的那一关，还是担心家长对我的期望，这是非常的迂腐。不过，蔡家已为长辈传了六个孙儿孙女（哥哥、姐姐和弟弟各两名），只有我没有后代，我父母亲是默许的。

看见友人为他们的子女烦恼，我捏了一身冷汗，当他们跑来和我商量时，我不知道怎么安慰他们。我有最好的借口：“我自己没有，不能了解，不懂得处理。”

儿女背叛父母的例子也太多了，父母憎恶子女的个案也见的不少。让上帝去原谅吧，我们自己饶恕不了的话。

新年期间，应该喜气洋洋，怎么思想那么沉重？还是说点欢乐的。谢谢那些生儿育女的家长，不然我们哪里去找年轻的情人或女友？

“现在养一个小孩，根据统计，要两百多万港币。”一位带着一家人的团友说。

另一位没有子女的笑嘻嘻：“蔡先生的旅行团团费二万多。我没有小孩，可以参加一百次。”


T L C

## 活着，就要做有意义的事

有城市计划地种树，一排排植成林，煞是好看。香港也曾经受过这种洗礼，但只限于一小部分，像太子道上的鱼木。

红棉道上应该有很多木棉吧？已被砍光，现在剩下的只有零丁数株。弥敦道上，尖沙咀美丽华酒店附近的那一段，还是有很多棵大榕树，家父最为欣赏，第一次来香港看了就觉得这个城市有文化。

当年他是乘船自大陆来香港，邮轮在维多利亚港口沉没，弄得要游水上岸，身上一切尽失。他已不记得那艘船叫什么名字，想查一查，但我为生活奔波，没空去做，即使现在找出来，老人家已过世，迟了。

如果让家父了了这个心愿，那么我做人，至少可以说曾经做过一件有意义的事。

什么是有意义的事呢？种树可也。

香港这个名字，懂得汉字的人当然知道它的意思，一被洋人问道："Hong Kong? What does it mean？"的时候，我们照字面翻译的答案，对方听了一定哈哈大笑。

把这个被污染的港口变香，并不可能。再花多少人力物力，洋海已不能清澈。不但香港，全世界大都市的海都是如此。

但是在香港散步，处处闻到花的味道，留下深刻印象，倒是做得到的，就算不能全年发香，但是至少有个一个月时间，也就够了。

让我们尽量去种白兰吧！这种树可以长得数十呎高，整棵开满又长

又尖的白花，香得不得了，我们的气候也最适宜种这种花。

这种事最好让政府去做，数十年政坛上的功绩，在历史上并不重要，但是享受过那阵芬芳的后人，认为香港的确是名副其实香的事实，是无人能够抹煞的，何乐不为？政府不做，商人也行，总比留名在一个小小的学校有意义得多。

# 我们这辈人最幸福的事

“我们这一辈子的人真幸福，看到柏林围墙被拆烂。”友人说。

其实任何苛政，从历史来看，不过是短暂的一刻，都要倒下的。我没反对他的看法，但是对我们这辈子，有另一个角度观察。

一百多年前发明了电话，故事中的顺风耳实现了。记得小时讲长途时，还要大声喊。当今的手机，是古人在童话中也创造不出的奇迹，我们人人有一个，而且有的还可以看到对方的尊容，带来了方便和不方便。

对我们这些写作人，传真机的发明是恩典，写完稿一按钮就发出去，羡慕死乘的士过海交稿给报馆的老作家，当今有些作者更在计算机上输入中文直接传送，但我们这种老顽固还坚持手写，不是学得会学不会仓颉的问题，只是不肯去学罢了。

更令电影迷高兴的是把那十卷又厚又大的菲林缩成手掌般大的DVD，家中是一个电影院，得到无比的欢乐。

这些都是历史上人类从来都享受不到的小小例子，我们得到的多，失去的也不少，像新鲜的空气，没有农药的蔬菜，不经养殖甜美的鱼虾，等等等等。

我们这一辈子的人最得益的事，应该是无穷的智识泉源，那就是计算机中的数据库了。任何事物，一经搜索出现了数不清的情报，要看什么书有什么，所有的问题都得到了答案。全世界的博物馆在家中都能看遍，一切是手指间的距离。

至于下一辈子的人什么最幸福？

九月一日开学那天，遇到街上的学童。背着沉重的书包，愁眉苦脸。这证明天下的教育制度完全失败，有哪一个老师聪明过计算机呢？

有一天如果那个鬼制度被打破，儿童到学校去只是认识新朋友，大家一起唱歌游戏，那才是他们真正的幸福。

## 折磨，折磨，好过瘾

大家都在喊：“欧元那么高，到巴黎甚么也买不下手。”

“日円高企，现在去了东京，甚么都觉得贵。”又有人那么说。

东南亚的游客也说：“香港虽然便宜了一点，但东西比起我们的都不便宜。”

这是一个相对的问题，我们住惯了香港，一切都是理所当然的。其实，香港是全球物价最高的都市之一，我们自己不觉得罢了。



我一生好彩，住什么地方，什么地方的东西都贵。一到外国，钱花得轻松，像我在日本吃鱼生，就一直笑。

名牌东西，日本较贵，这是一般的理论。但是近年税减轻了，价钱

已和香港所差无几。他们的办货人眼光较高，进的货花样有品味，就算贵了些，还是值得去买的。

一向主张，可以花多少就花多少，这一笔是辛苦赚来，用个十巴仙不算过分，不用了反而没有赚钱的动力。以这十巴仙当预算，别一一计较，花光了算数。每一次用钱心痛一次，干什么？从大数目着想，换成外币之后，把计算器丢掉就是。

你不是这种个性？那也不要紧，欧洲日本都不要去，到柬埔寨和缅甸吧！那边一块美金千千声，你一抵步即刻成为百万富翁，花个痛快！

当今钱用得最舒服的有泰国、马来西亚和印度尼西亚，一切物有所值，街边吃碟面也不过十多块港币，味道好得很。

你也不舍得？

躲在家里数银纸吧，各有所好，不勉强。

我不会自认清高，认为钱是罪恶的。身边留几个是要的，其他的花掉。

钱，是我的奴隶。

折磨。折磨。好过瘾。

## 好朋友，始终要分开的

有一个女人，坚持一定有深厚的感情才可以做那件事，结果弄得二十八岁人了，还是老处女一个，自艾自怨。

这天，有个男同事约她出去吃饭。看这个人的外表还可以，谈吐也斯文，经过思想斗争，她答应了。

烛光晚餐，他们都喝了些酒，男同事送她回家之前把车子驾去郊外的一个幽静地方，和她接吻、抚摸，最后把手伸到她裙子里脱她的底裤，但是在最后的一个关头，她说："不行，我们刚认识，感情还没建立好，绝对不可以做那件事。请你原谅。"

那个男同事愤怒到极点，拉起裤子，大声说："好，不干就不干，算了！"

一路上，那男的愈想愈气，女的看得出，向他说："如果你达不到你的目的，就不想送我回家的话，随便什么地方让我下车好了！"

男的真的把车煞住，打开车门："你要下车就下车吧！"

女的吞不下这口气，下车了。

在郊外的路上，女的一走就是走了两小时，还看不到一辆出租车经过，这时候两条腿又酸又痛，那个女的向她的腿说："你们真是我的好朋友，对我不离不弃！"




过了一年女的二十九岁了，她的上司约她吃饭，吃完又是把车驾到山上，又想和她做那一回事。最后女的还是拒绝了。上司又是不送她回家，她只有自己走路，一面走一面向她那双腿说：“你们真是我的好朋友，对我不离不弃！”

三十岁生日那天，她的一个中学同学忽然找她，还记得这是她的生日，一齐吃饭后，男的要求同样的事，女的终于和他睡觉了。

回到家里，她望着双腿，叹了口气：“好朋友，始终要分开的！”

# 年轻时做过的疯狂的事

从大阪返港的飞机上，看了一部电影，片名已错过，看到是戴维·凌治导演，即刻留意。

故事描述一个七十多岁的乡下老头决意穿州越岭去看他的弟弟。平平凡凡，扎扎实实，和一般的怪异凌治作品完全不同。

一开始就形容老头双脚不灵，眼睛有毛病，跌在地上不能动弹。

老头觉时日无多，决心上路，但他的驾驶执照因眼疾早被吊销，只有坐着电动割草机，拖了一辆手卷的铁棚出发。全镇的人都以为他疯了。

路上，他遇到了一个离家出走的少女，用智慧的语言令她回家。

车子烂了，遇好心人为他换取一辆二手的。再坏，找人修理，要敲老头竹杠，他一一杀价。这个老人一点也不蠢。

有人问他："你单身出门，不怕坏人？"

老头回答："二次大战时，我在战壕中度过，有什么比它更危险的呢？"

又遇到一位老头，互相道出战争的可怕。老头安慰另一个老头，说自己当年是狙击手，把敌军一个个选出来杀死，最后还错杀了一名美军的哨兵。

几经风雨，数日后终于抵达弟弟的家。同乡中人说好久不见他，不

知死了没有？老头心急，驾往弟弟家那条小路，是最漫长的。

终于见到弟弟，他们两人年轻时因口角而分开。老头向别人说道：“再不去道歉已来不及。”

见面后两个人坐在门外，大家一语不发。弟弟的眼光慢慢移动到那辆割草机和拖车，盯住。心中激动表现无遗，这时他大哭，观众都哭了。

片中印象最深的对白，是当老头遇到一脚踏车队，和选手们夜里共宿，他们不礼貌地问：“人老了，最坏的是什么事？”

老头安静地回答：“是想起年轻时做过的事。”

# 等到你成熟时，就会起变化

小朋友问我：“我总不能填满那四百字的稿纸，不是太长，就是太短，怎么办？”

“这样吧。”我回答，“不如把那四百字分为四个部分，一个部分一百字。”

“你是不是开我的玩笑？”小朋友恼了。

“不，不，我是正经的。”我说，“文章结构，总有起、承、转、合，刚好是四段。”

“那不是太过刻板吗？”小朋友不服气。

“基本训练，总是刻板，所有基础，没有一样是有趣的。等到你成熟时，就会起变化。”

“怎样的变化？”

“起、承、转、合。”我说，“可以变成合、转、承、起。或者任何一个秩序都行，只要言之有物。”

小朋友说：“我明白了。如果将‘转’放在最后，就变成了一个意外结局（surprise ending），等于你常说的棺材钉。”

“你真聪明，一点就会。”我赞许。

“那么每一段不必是一百字也行？”小朋友还想确定一下。

“那是打个比喻。”我说，“先解决你写得太长或太短的疑问。”

“但是有时还患这毛病呀！”小朋友说。

“那么，你宁愿写长一点。修改时，左删右删，文字更是简洁。”

“有时不知道要写些什么才好。”

“我也是一样呀。”我说，“所以要不停地观察人生，不断地把主题储藏起来。”

“有了主题有时也写不出呀！”

“那么你先要坐下来，坐到你写得出为止。这也是一种基本功，最枯燥了。写呀写呀，神来之笔就会出现。”我说。

小朋友不太相信，露出像我开始写的时候，不太相信前辈所讲的表情，我笑了。

# 专注与热爱，方能在不同行业创造奇迹

“你说投资”，小朋友问，“做什么投资最好？我从来不懂得做生意，怎么开始？”

“古人的话，有他一定的道理。”我说，“不熟不做。要做你认识的。”

“我只懂得我的老本行，最熟了。其他，一点也不懂。”他说。

“那么开始学习呀。”

“学些什么？”

“学你的工作之外，有兴趣的东西。”我说。

“我只对吃东西和睡觉有兴趣。”小朋友笑了。

“对吃有兴趣，可以开小餐厅。对睡觉有兴趣，可以设计枕头。”

“唔。”小朋友说，“我没有想到设计枕头也是一种行业。”

“这行生意可大可小。一般人都对自己的枕头不满，说睡得不好完全因为没有一个好枕头，你能做出一个让他们满意的，一定有人买。”

“但是我只会睡觉，不会设计。”

“所以说要学习呀。”我说，“可以从研究背脊骨的构造开始，再进入天下最轻最软的鹅毛是哪一种？一块布的枕头好，还是分成十个气袋？天然树胶的发热量和人造塑料的分别如何？枕头盖麻质好过丝绸？

应不应该分春夏秋冬不同的四个袋子？用计算机分析头和颈项的角度，行不行得通？抱枕呢？追溯它的历史，叫作竹夫人。从前的抱枕，天气热的时候用竹编成的，你知不知道？有个象牙的抱枕，更凉快，但是现在象牙禁猎，可用什么塑料来代替？每一种东西都是一门学问。精了，就是专家，写谈论古今枕头的文章，也是乐事。”

我一口气说完。

小朋友哇的一声：“除了睡觉和吃饭，我还喜欢做爱。”

我懒洋洋地说：“去拍小电影，拍得好，也能赚钱。”

# 一世到底有多长

说什么，也是筷子比较刀叉和平得多。

我对筷子的记忆是在家父好友许统道先生的家开始的。自家开饭用的是普通筷子，没有印象，统道叔家用的是很长的黑筷子。

用久了，筷子上截的四方边上磨得发出紫颜色来。问爸爸：“为什么统道叔家的筷子那么重？”

父亲回答：“用紫檀做的。”

什么叫紫檀？当年不知道，现在才懂得贵重。紫檀木钉子都钉不进去，做成筷子一定要又锯又磨，工夫不少。

“为什么要用紫檀？”我又问。

父亲回答：“可以用一世人用不坏呀！”

统道叔已逝世多年，老家尚存。是的，统道叔的想法很古老，任何东西都想永远地用下去，就算自己先走。

不但用东西古老，家中规矩也古老。吃饭时，大人和小孩虽可一桌，但都是男的，女人要等我们吃完才可以坐下，十分严格。

没有人问过为什么，大家接纳了，便相处无事。

统道叔爱书如命，读书人思想应该开通才是，但他受的教育限于中文，就算看过“五四运动”之后的文章，看法还是和现代美国人有一段距离。

我们家的饭桌没有老规矩，但保留家庭会议的传统。什么事都在吃饭时发表意见，心情不好，有权缺席。争执也不剧烈，限于互相的笑。自十六岁时离开，除后来父亲的生日，我很少一家人同一桌吃饭了。

说回筷子，还记得追问：“为什么要用一世人，一世人有多久？”

父亲慈祥地说：“说久也很久，说快的话，像是昨天晚上的事。”

我现在明白。

# 努力向前，必有收获

这一个《名采》版，作者们时常开天窗，有些资深的写作人，因为公事要请假，也无可厚非，但是这对代他们写的人很不公平。

“你要是写得好，编辑就会请你了，何必替人家写？”读者们都有这个疑问。

其实交替者的文笔都不错。我认为要是有人开天窗的话，那就不是一个人来写，而是大家写。

很多想成为专栏作家的人，一直抱怨说没有地盘，这不就是机会吗？文章精彩与否，一篇见效，主要看可读性高与不高。

甚至想到专栏版上应该有一个永久的空位，像贴大字报的墙，让跃跃欲试的人发表他们的文章。

虽说中文水准低落，但每一个时代总会出现一些杰出的写作人。我父亲那一辈子，看我们的文字总是摇头轻叹，但也阻止不了亦舒、李碧华等人的冒头呀。

相信的不是一代不如一代，而是青出于蓝，这才是正确与乐观的态度。

新的写作人去哪里找？大把！在我那几篇《病中记趣》刊登后大批慰问电邮之中，已看到有许多内容有趣、文字生动的来信，他们都是有希望成为专栏作者的人才。



凡事一求代价，层次必低。尽量写好了，抱怨没地方发言而停笔，就永远停下来。当成记日记不就行吗？

一时的光辉并不代表可以一直坚持得下去，专栏难在保持水准。什么叫水准？热爱生命，就是水准了吗？

不停地写，别虚伪，仔细观察人生百态，题材多得不得了。千万不

要以“说得容易做时难”为借口，从今天开始你就把自己的想法记录下来，这是达到愿望的第一步。记得区乐民做学生的时候，我也曾经这么鼓励过他。

## 过我想过的日子

《山居岁月》和续篇《恋恋山城》的作者彼得·梅尔对于写作，幽默地举例：

作家常以为他的经纪人爱他爱得不够，空白的稿纸是他的死对头，出版社是不守信用的小气鬼，书评家是他的大冤家，老婆不了解他，连酒保也不了解他。

银行放款部主管一看到，便即刻躲在桌底下，他知道文人不是低风险的借账对象。

作家需要做大量的资料搜索，外行人看来好像只要花五六个小时在图书馆中就完事，或者只要打六七通电话，但是在今天，作家提出所有的细节全部都应有事实根据，单凭想象和几笔地方色彩是不够的，读者要知道作家到过什么地方，做过什么事才能信服。

太普通的国家没人看，作家要做资料搜集，通常必须出现在一些最不堪过活、最危险的角落里，像贝鲁特或尼加拉瓜等。

几个月很快地过去，虽然荒蛮地方，生活费不高，但是来回的机票不便宜，再加上回国后在医院的身体检查，看看是不是得了怪病，才是最贵的。

看起来作家好像万事俱备，可以开始动工了，但对着那一大叠空白的稿纸，他来回踱步，呆呆地瞪着窗外（作家常常看天色）。最后，一个字也写不出来。



这叫“写作阻塞症”，或称为“写作痉挛症”，是作家两耳之间出现的痛苦症状，已经发生。

不知道别的作家怎么想，我是愿意无条件地挨下去，也不能适应舒舒服务但寄人篱下的办公室日子。开会时我注意力已退化，打领带会出麻疹，深深地厌恶公事包这件东西。

写作是折磨，还是雅癖，我不清楚，但是我明明白白知道，作家的生涯就是过我想过的日子。

# 乐观的人，运气好

坐上的士，阵阵香味传来。

“怎么你的姜花没枝没叶，是一整扎的？”我看到冷气口挂的花。

“哦，”司机大佬说，“我住在荃湾，那边的花档把卖不出去的姜花折了下来，反正要扔掉，不如用锡纸包好，才两三块钱一束。卖的人高兴，买的人也高兴。”

又看到车头有些小摆设：“车是你自己的，所以照顾得那么好？”

“刚刚供的。”司机说，“从前租车的时候，我也照样摆花摆公仔。”

“要供多久？”

“十六年。”他并不觉得很长。

“生意差了，有没有影响？”言下之意，是做得够不够付分期。

“努力一点，”他说，“怎么样也足够，总之不会饿死。”

“你很乐观。”我说，“近年来一坐上的士，都是怨声载道。”

“不是乐不乐观，”他说，“总得活下去，怨也活下去，不怨也活下去，不如不怨的好。怨多了，人快老。”

“你不是的士司机，是哲学家。”我笑了，看到车头有个小观音像，又问，“你信观音，所以看得那么开？”

“一个乘客丢在车上，我捡到了就用胶水把它粘在这，我不是信教，我只是觉得好看，没有其他原因。”

“你们这一行的，大家都说客人少了很多。”我说。

“很奇怪，”他说，“我不觉得，大概想通了，运气跟着好，像我载你之前，刚接了一单，客人一下车，即刻有生意做。”运气好也不会好到这么厉害吧？到家。我付了钱，邻居走出大门，截住，上了他的车。



# 兴之所致地活，才算精彩

> 珍惜每一刻
> 应得的享受，
> 把人生充分地
> 活足了它。

# 美人在每一阶段都好看

有人问我，你写那么多关于女人的东西，那你心目中的女人是什么？

我一回答，即刻被众人骂：哪有那么好的女子？

骂多了，我学乖，再也不出声。但心中想想，又不要花钱，又无冷言冷语，总可以吧？正在发痴，又被人责备脑中的奇念。

好，就举明朝人对美女的看法吧，要骂，你就去骂明朝人，和我无关。

他们的美女，有下述条件：

一、闺房

美人一定要住好的地方：或高楼、或曲房、或别馆村庄。房内清楚空阔，摒去一切俗物，中置清雅器具，及相宜书画。室外须有曲栏迂径，名花掩映。要是地方不大，那么盆盅景玩，断不可少。

二、首饰衣裳

饰不可过，亦不可缺。淡妆浓抹，选适当去做好了。首饰只要一珠一翠，或一金一玉，疏疏散散，便有画意。

服装亦有时宜：春服宜倩，夏服宜爽，秋服宜雅，冬服宜艳。见客宜庄服，远行宜淡服，花下宜素服，对雪宜丽服。

衣服大方，便自然有气质。

三、选侍

美人不可无婢，描花不可无叶。佳婢数人，务修清洁。时常教她们烹茶、浇花、焚香、披图、展卷、捧砚、磨墨等。

为她们取名的时候绝对不能用什么“玫瑰”、“牡丹”等俗气的字眼，可叫她们为“墨娥、绿翘、紫玉、云容、红香”等文雅的名字。

四、雅供

在闺房的时间长，所以必须有以下的家私和器具：天然椅、藤床、小榻、禅椅、香几、笔砚、彩笺、酒器、茶具、花瓶、镜台、琴、箫和围棋。




如果有锦衾纻褥、画帐绣帏那就更好，能力办不到，布帘、纸帐亦自然生趣。

五、博古

女人有学问，便有一种儒风，所以多看书和字画，是闺中学识。

共话古今奇胜，红粉自有知音。

六、备资

美人要有文韵，有诗意、禅机。

七、晤对

喝茶焚香，清谈心赏者为上。

喜开玩笑好玩者次之。

猜拳饮酒者为下。

八、神态情趣

美人要有态、有神、有趣、有情、有心。

唇檀烘日，媚体迎风，喜之态；星眼微瞠，柳眉重晕，怒之态；梨花带雨，蝉露秋枝，泣之态；鬓云乱洒，胸雪横舒，睡之态；金针倒拈，绣榻斜倚，懒之态；长颦减翠，疲脸绡红，病之态。

惜花踏月为芳情，停栏踏径为闲情，小窗凝坐为幽情，含娇细语为柔情，无明无夜，乍笑乍啼为痴情。

镜里容、月下影、隔帘形，空趣也。灯前月、被底足、帐中窗，逸趣也。酒微醺、妆半卸、睡初回，别趣也。风流汗、相思泪、云雨梦，奇趣也。

明朝人还加以注解说：态之中我最喜欢睡态和懒态。情之中我最爱幽与柔。

有情和有心则大可不必了。我虽然不忍负心，但又不禁痴心。

不过来个缘深情重，又是件纠缠不清的事。

所以我说，大家相好一场之后，到头来各自奔前程，大家不致耽误，你说如何如何？

以前的袁中郎是个聪明人，他在天竺大士之前说过这么一句话：“只愿今生得寿，不生子，侍妾数十人足矣。”

九、钟情

王子猷把竹叫为“皇帝”，米芾将石头称呼为“丈人”。古人爱的东西，尚有深情，所以对女人，也非爱不可。

她们喜悦的时候畅导之，生气时舒解之，愁怨时宽慰之，疾病时怜惜之。

十、招隐

美女应该像谢安之屐、稽康之琴、陶潜之菊。有令到男人能有她相伴而安定下来的魅力。

十一、达观

美人对性的观念应该看得开，好色可以保身，可以乐天。可以忘忧，可以尽年。

十二、及时行乐

美人在每一个阶段都好看。至到半老，色渐淡，但情意更深远，约

略梳妆，偏多雅韵。如醇酒、如霜后橘、如名将提兵，调度自如。

香肌半裸、轻挥纨扇、浴罢共眠、高楼窥月、阑珊午梦等，神仙羡慕之声。此时夜深枕畔细语，满床曙色，强要同眠（注：美女又要多来一次）。

花开花落，一转瞬耳，美女了解此意，故当及时行乐也。

# 和女孩搭讪的技巧

在国外，和女孩子搭讪，最低劣的手段是嬉皮笑脸，走上前去，问道：“我可以请你喝一杯酒吗？”

遭受白眼是当然的事。

只有一个例外，那就是对方的职业为应召女郎。

一个男人在外地寻花问柳，已经代表这个人百般无聊，山穷水尽，一点尊严也没有了。要不然，狩猎行动总是高贵的。

“你说得容易，语言又不通，怎么结识？”年轻人摇着头，以不信的眼光说。

的确不难，但是要有条件。

条件是，表情绝对不能猥琐。

条件是，衣着至少要干净、整齐。

条件是，你对自己要有一百分的自信。

最后的条件是，你的面皮要有多厚就多厚。

前三条不难做得到，最后的一则也不是不行的；失败了几次，越得不到手越勇敢。之后，你的脸皮已经是由钢铁造成的了。

首先，是选好狩猎场地，年轻人群集的地方、流行的高尚吃茶店不要去，因为他们的话题离不了化妆品、名牌手提包或者法拉利跑车。麦

当劳也不要去，品位有多高，一目了然。最热门的的士高更千万不能去，你要讲些什么，对方根本听不清楚。

每一个地方总有热爱文艺的青年。爱文艺的都喜欢电影，所以他们会选择一个叫“北非谍影”（Casablanca）的咖啡室去谈天，每一个城市都会有一家以此为名的去处，有时他们更会用戏里的Risk's Cafe。

在那里，你首先买了一杯酒，打一个圈，选中猎物之后，单刀直入地说一个笑话。对方笑，你已得手。对方不睬你，谢谢，再见。

没有所谓话不通的，有点学识的女孩子都会一两句简单的英语，你可以先用手指着自己，说：“我。”再指她，说：“你。”然后说：“我令你很快乐。”她们开始注意，你接着说：“用左手。”她们有点好奇。你再说：“又用右手。”她们仔细听。你说：“还用舌头。”她们以为你在说咸湿东西，有点不高兴。最后，你下杀手锏，把左右手指插在双耳摇动，又伸缩舌头发出声音作鬼脸。包你引得她们狂笑。大功告成。

当然，最后上不上床，只能听天由命。但是寂寞的旅人，目的是找个伴聊聊。先无欲，态度更是大方。

有勇气尝试的人都说：失败率，几乎是零。

# 这世界哪有什么剩女

亦舒又在另一期的《明报周刊》专栏中，写了一篇《感情》，提到我说过："所有感情的烦恼，都因为当事人爱得不够。你若爱他，不会遭遇第三者，不会分居两地，也不会认为爱上不该爱的人。诸多踌躇，均因爱他不够，爱自己更多。"

我说过很多关于感情的话，已不记得，好在亦舒提醒。但感情事，也会因时间而变，你虽然有过金玉盟，一旦对方已经变成了另一个人，那么可以取舍的。因为你的承诺依旧，可是对方已经不是当初那个人。离开了，是可以谅解的。

至于文章中提到把年纪大了，还未婚的女人，称为剩女这回事，我也同意观点是无知的。当今是什么时代，不结婚就不结婚，结了婚也不代表是完美，有什么所谓剩与不剩？

问题是克服自己的心魔，人家说你，你就自以为是剩女。那么，神仙也救不了你。要是你不管其他人的批评，你才是一个真正的自由人，一个好的女人。我身边有很多这种好女人，她们有空了就去旅行，探望远地的老友，爱读书，喜欢看电影。这些精神伴侣，都比一个坏老公强得多。

我尊敬她们对不结婚的态度，不被世俗捆住，不向制度低头，而婚姻，是一个极野蛮的制度，我们都是动物，动物之中没实行一夫一妻，你虽然说人类的智慧，高于其他动物，所以婚姻制度才产生。但另一方面，高度的智慧，也因某些统治者造成了一种非常不合天然的道德水准。而这种水准，因时代而变。你如果是古人，一妻四妾；你要是生长

在国外某些民族地区，一妻多夫，也是自然的事。

我一向认为，一夫一妻是一群性能力很弱的卫道者想出来的，他们连一个人也应付不了，所以创造出这个制度来保护自己。

谈到性，似乎对亦舒不敬，她从来不提，不过在近作中，描述把男人换了又换的剩女，趣味性极高，推荐你一读。



## 男人，当有男人味

男人一搽香水，便留给人一个娘娘腔的感觉，所以他们永远不会承认，只是说：“啊，那是洗头水的味道。”

大家都洗头，为什么又没那么香？男人又说：“啊，那是须后水。”

还是德国人老实，早在1792年的200多年前，他们便自认搽香水，发明了古龙水，最出名的是4711。4711只是一股清香，并不像女人香水那么浓郁，洒上大半瓶，味道一下子便消失，搽了等于没搽。

跟着社会的繁荣，以及女人香水市场的饱和，商人拼命向雄性动物打主意，开发了庞大的男人古龙水生意，每年的销路，是个天文数字。

今天，男人的脸皮越来越厚，也不介意别人怎么说他，一味大搽古龙水。而且男人不断地要求把香味加浓，本来一瓶古龙水有3％的香精油，已加到10%了。

味道最强烈，也最受欧美人士欢迎的应该是Aramis。有一次在飞机上遇到一个穿西装的黑人，他洒的只有百分之十香精的Aramis，怎么样也抵不过身体发出的100%的狐臭，这种混合了的毒气，比任何污厕还要强烈1万倍。

女人身上便闻不到，因为她们有香水。男人至今还没机会搽上正式的香水，在男士古龙水中从前没有强调“最贵”，如女人的Joy，真是可怜。

当然还是有很多人讨厌男人搽古龙水，但是如果你经历过内地名胜

中的人群汗臭，你会宁愿男人都搽香水。

好了，现在我们男人开始买古龙水吧。挑选哪一种最好呢？

世界上有成千上万的古龙水牌子，但香味系统逃不过香味四大家族：Citus橘子香，含有柠檬、柑、橙花等混合的味道；Chypre素心兰，其实和素心兰花无关，含有橘子香、橡苔之混合味道；Fougere馥奇，只是个读音译名：含有薰衣草、橡苔及营利霍香的混合味道；Oriental东方香型，含有香草琥珀的混合味道。

在欧美卖得最多的二十种名牌之中，素心兰系统占得最多，有八个牌子：Aramis公司的Aramis，Halston公司的Halston Z-14, Hugo Boss的Hugo，YSL的Jazz，Christian Dior的Fahrenheit, Estee Lauder的New West, Ralph Lauren的Safari For Men，以及Callin Klein的Escape For Men。

第二位是馥奇家族，有六种：Rabanne的Daco Rabanne，Ralph Lauren的Polo, Lorls Azzaro的Azzaro For Men, Guy Laroche的Drakkar Noir, Davidoff的Cool Water, Callin Klein出品的Eternity For Men。

第三和第四是，橘子香家族：Christian Dior生产的Eau Sauvage, Armani的Armani For Men, Lacoste的Lacoste。东方香型家族：Chanel的Egoiste, Callin Klein的Obsession For Men。最后是Paioma Dicasso的Minotaure。

美国文化传统敌不过欧洲，美国人对香味的要求并不考究，而且是广告之宣传力量下的产品，所以首先可以把美国厂的古龙水由上述的名单上删除。

德国时装公司的西装，永不及法国的设计和意大利的手工，所生产

的香水好极有限，也可以不用考虑。

Davidoff的雪茄和白兰地皆有水准，副产品的古龙水不会差到哪里去。

毕加索的女儿设计的Swatch手表被抬举得价钱甚高，但在国际服装和化妆品上还未奠定她的地位，所出的古龙水是好是坏，你也应该知道。

Paco Rabanne虽然历史不久，但是古龙水却有一股不腻的幽香。

运动家型的男子，Polo较适合吧，传统一点的用Fahrenheit不错。爱罗曼蒂克气氛的，可用Jazz。至于高尚男士，多骄傲，用衬名字的“自恋狂Egoiste”好了。

除了人造的香味之外，男人本身是否真正有男人味呢？当然有啦，我们身上发出的味道，就是男人味，最原始时用来挑拨起女人的性欲，哪怕是汗味或者是狐臭，各花入各眼。我们的臭味，对喜欢我们的女人，都变得难忘。也许，有一天我们被外星人抓去，拼命地抽出我们的狐臭，就像人类采取鲸鱼精子和麝香当香剂一样。

说正经的，狐臭太过怪异，有一种叫Byly的西班牙药膏，可以让狐臭发酵成酒精蒸发掉，很有效用，可惜最近已不进口。总之，男人只要多洗澡，便有一股自然的香味。

至于真正的男人味，是抽象的。

男人在思考的时候、在做决定的时候、在创作的时候、在发命令的时候，都有男人味。对身边人类起不了作用的男人，就算浸在一缸古龙水中，闻起来，像杀虫水居多。

# 男人和女人

男人和女人，完全是两个不同的动物：

一、我们男人用电话，最多三分钟就把事情讲完。

二、出门三天，最多一个包箱就够，拿出或收拾衣服，都只要十多分钟。

三、不怕发型屋或纤体院打抢我们的荷包，化妆品省下的钱，更是无数。

四、我们的老朋友根本不管你有多胖，他们不会叫你减肥。

五、姓什么就姓什么，前面不必加另外一个人的姓。

六、我们晚上睡觉的样子，和我们翌日起身的样，都是一样的。

七、我们穿来穿去，都是那几件衣服，那三对鞋，我们也不想指挥别人穿什么。

八、我们不管穿什么，都可以把脚打开着坐。绝对不会失仪态。

九、公司里有同事在你背后说坏话，你可以一笑置之。

十、参加一个派对，看到别的男人和我们穿一模一样的衣服，我们不会介意。

十一、我们坐在车后，绝对不会叫驾车的朋友转左转右。

十二、我们想什么就讲什么，不会假装说这一切都是为你好。

十三、老朋友带什么女人上街，我们不会批评她们的美丑。

十四、我们不会劝告朋友说，你要保持冷静，千万别做傻事，尤其是那回事儿。

十五、男人不需要感情就可以做那件事。

十六、很可惜的是，我们一天最多也只能做十多次。

十七、我们可以用小便在雪地上写字。

十八、男人每次高潮，都假不了，而且在精虫倍数上，比女人多出几百万几千万倍来。

# 拍戏让我洞悉人生

天地图书为我出版了一册新书，题名《吾爱梦工场》，看了很喜欢，谢谢编辑陈婉君和美编杨晓林，不管是图片的收集和文章的编排，都很精美恰当，只少了一篇序，而我的书多数是无序的，如果能够再版，也许可以把现在写的这篇加进去。

封面上的黑白照片，右边站的是谁？有些读者问过。这位老人家在西方鼎鼎有名，就是《海神号历险记》（*The Poseidon Adventure* ），一九七二年的那部经典灾难片的导演。此片亦重拍过，不管计算机特技有多么进步，但在剧情上的控制，远远不如旧的。

Ronald Neame是英国人，出生于一九一一年，入行时为摄影助手，升为摄影师时拍过《窈窕淑女》（1938）、*In Which We Serve*（1942）。在1945年拍了大卫连的*Blithe Spirit* （1945）之后，两人关系加深，当了大卫连的制片，监制过*The Brief Encounter* （1945）和*Great Expectation* （1946）等经典之作。

他自己导演的戏无数，值得一提的是*The Million Pound Note*（1956）、*The Horse's Mouth* （1960）、*The Prime Of Miss Jean Brodie*（1970）。

到了好莱坞后最出名的还是《海神号》了，片商们看他拿手，就接着请他拍另一部灾难片，叫*Meteor* （1979）。此片刚出DVD，讲的是大陨石冲击地球的故事。这种题材后来好莱坞拍过好几次，也不如它的精彩，虽然当年的特技，今天看起来还是幼稚的。

很多人不知道，*Meteor* 是与香港邵氏公司合作的影片，部分外景在

香港拍摄，而负责当地制作工作的，就是我了。

在这段时间内，老人家发现和我谈得来，不断地教导我关于电影的制作和编导的技巧。好莱坞的巨资制作，是不允许超支的，开工后得按照行程拍摄，否则延迟一天，就要损失数十到一百万美金。当我们去外景时，天雨，上千名临时演员在等待，怎么办？老人家说："拍特写。"

我们把这些琐碎镜头完成后，雨渐停，问道："是不是可以拍远景了？"

"还不行，光不够。"他斩钉截铁地说。

"怎么知道光够不够的呢？"我再问。

"你看商店里的日光灯，要是比外边还亮，那就表示还不能拍。等看不见了，光就够了。"回答得实在有道理。

至于监制上的工作，他老是教导："镇定，镇定，镇定，镇定。做阿头的，一慌张，解决不了问题。"

谢谢老师，今后做人，怀此态度，也得益不浅。

有趣的人物，还有受艺术和商业界都看重的John Huston，他在一九七九年来香港，不是当导演，而是做演员，拍了*Jaguar Lives*！

我们闲聊时，问道："你是位大导演，怎么肯来这里拍一部B级动作片，而且演的还是反派呢？"

他一面抽雪茄一面说："如果你真正喜欢电影的话，有什么工作你就做什么。什么叫反派？什么叫正派？哈哈哈哈，我是一个无耻，也不

知道什么是被尊敬的人。怕什么？什么叫羞耻？自己感觉。别人说什么你不必去管，三级片，也尽管去拍好了。”

我今天还记住他重复又重复的那句：只要真正喜欢电影的话。

僵尸片中，除了演僵尸的Christopher Lee之外，一定有一个僵尸杀手，叫范晓森，而经常扮演这个角色的是Peter Cushing。他来香港拍《七金尸》（*The Legend of The Seven Golden Vampires* ）的时候，也经常喜欢听我说东方影艺的故事，但他本人不太出声，有点像戏里演的教授，真人比他面对的僵尸还要阴森。

常演大反派的Lee Van Cliff，后来在意大利西部片中演了些角色，红了起来，也当主角。来香港拍外景时由我招呼，他当年已经酒精中毒，而且头已秃，剩下两边发角。大醉之后叫醒他拍戏，他迷迷糊糊，抓了头顶上那块假发就贴上去。贴反了，由我指出，他一望镜子，哈哈大笑。一站在镜头前，即刻非常清醒，一拍完，醉态又生，是注定吃演员这一行饭的人。

接待来邵氏片厂的人还有喜剧大明星Danny kaye，他是带着一个男伴来的，是个秃头大胖子，被他一直指指点点大骂，像一个受委屈的老婆。当年同性恋还不被接受，要是给传媒揭发了，就当不了联合国儿童大使。

不文山（Benny Hill）来过，平时人颇正经，一有记者拍照，即刻扮滑稽相，记者把相机放下，他又板起脸孔不笑。过后不久，就去世了。

印象最深的还是王妃Grace Kelly，当年来港参观，身体已臃肿，但笑脸依旧，和摩洛哥国王一起左看右看，似乎对电影已不感兴趣了。有

很多人不识趣，不断地要求合照，起初还保持笑容，后来人实在太多，略略地皱了一下眉头，王妃典范，还是保持住的。

除了Neame活到差不多一百岁，其他人物俱往矣，梦工场中有他们的足迹，在我脑里也留了深痕。

# 做制片人，是怎样的体验

人家问我：“你是干什么的？”

“制片。”我说。

“什么？”

“制片，电影的制片。”

“什么叫制片？”这是必然的反问，“主要是做些什么工作？”

是的，什么叫制片呢？有时干我们这一行的人都搞不清楚。

最原始的定义，制片是由一个主意的孕育，将它构思成简单的故事，请编剧写成分场大纲，再发展至完整的剧本。同时间内，制片接洽适合此戏种的导演、演员和其他工作人员，计算出详细的预算。定了制作费之后，便开始制作。拍摄期间，任何难题都要制片解决。至于拍成，善后的配音、印拷贝，连海报亦要参加意见，一直到了安排发行，贩卖外国版权，片子在戏院上映为止，无一不亲力亲为。笼统来说，是校长兼敲钟人。

“那么邵逸夫、邹文怀等，算不算是制片呢？”有人问。

邵先生和邹先生各自拥有片厂，一年制作多部电影，无法对每一个细节都去花时间研究，就交给别人去处理，他们只做决定性的选择。通常，外国人称之为“电影大亨”。我们的地区，在广告和片头字幕里冠上“监制”之衔头。

“那么，监制就是老板了？”你又问。

这倒不一定。监制可能是一个维持电影制作水平的人。他们在故事和剧本上参加意见，控制制作费用，把完成的电影交给出钱的老板，自己领取监制费，或者在总盈利上分到花红，或者在制作费上参加股份。像《双响炮》就是洪金宝“监制”的。

“片头字幕上的出品人呢？那是什么？”

出品人倒多数是“出钱人”了。这些人有的懂电影，有的不懂电影，他们看中一个剧本，或一个导演，或一个明星，做出投资，其他一切却不去管，交给“监制”或者“制片”。片子上映时，总不能在字幕上写明“老板”，所以电影界发明了“出品人”这名称。

“制片既然不是出品人，又不是监制，那么他们的地位是很低微的了。”有的人还是不明白。

要是一个制片没有主见，受到老板和导演左右，替双方打打圆场，跑跑腿，这种制片的确很可怜。这种人不应该被称为“制片”，而只是一个大“剧务”。

“剧务又是什么呢？”

剧务应该是制片的助理，负责安排交通、饭盒、派通告通知演员集合的时间等等，在一部电影的创作上，亦费了精力。

“制片要替老板控制预算，那不是非要和花钱的导演打架不可？”

导演和制片之间的关系，应该像个夫妇档。制片必须了解导演的创作意图，帮助他们，令导演想象力变成形象，化为现实。如果斤斤计较

地在每一位导演的要求上讨价还价，那只有影响导演的情绪，妨碍他们的创作。

有些个性比较单纯的导演，以为一抓到拍戏的机会，便要求一切尽善尽美，不管投资者的死活，不顾预算的高低，明明不是重点的戏，也当主要戏目去拍，怀着万一片子太长，可以一刀剪掉的私心，拍个没完没了。这时候，制片要是不会全面性地顾及，整盘计划就要崩溃。所以，他必须向导演申明大义，防止导演的胡作非为。

反之，有的导演太注重预算，主场戏也马虎处理的话，那么制片必须请他们多下时间和心思去拍摄。花钱的不是导演，而是制片了。

应花的花，应节省的节省，这是制片必须做到的基本工作。这句话说起来容易，执行起来是非常困难的。哪里是界限？全凭制片对电影的了解是否足够，眼光是否远大。

导演也是人，有他们的自尊和信心。人都有犯错的地方，不顾及导演的情感而当面斥责，坏处必然反映在作品上。让这现象发生，是制片的错。故制片唯有和导演的关系搞得密切，一如新婚夫妇那么如胶似漆，又要在家公家婆面前搞得体面，才能得到亲戚们的赞赏。

“制片用什么水平去挑选演员呢？”这也是常被发问的项目。

答案当然是以哪一个演员的性格最适合那一个角色为基本。接着，制片要考虑到这个演员对卖座有没有帮助，这也非常现实的，不能自欺欺人的。

他们的片酬是否合乎预算，也是个头痛的问题。钱方面算是解决了，他们是否能够和拍摄日子配合？

被迫放弃某个理想的演员，心里只有阴影，但在无可奈何之下，必须和导演商量改用一名次要的，考虑采用新人。

用新演员是一种极大的赌博，需要勇气和胆色以及眼光。他们的片酬是相对低了，时间上也容易控制。但是花在磨练新人上的金钱、时间和心血，到头来你会发现和请既成名的演员是一样的。但是在卖座上的风险也大了。不过，培植一个新人冒起，那种满足感是无法去形容的美妙。

“制片用什么水平去挑选工作人员呢？”

这主要是靠经验了。

在一部片子的制作过程中，你会发现一组工作人员中常有些庸才。

制片将把这些人过滤、淘汰，剩下一组精英，一人身兼数职。热爱电影和相处随和的工作人员，能影响片子的进度，以及拍摄中的愉快气氛。整组人是个巨大的齿轮，任何一处不对，都能拖慢制作，破坏片子的旋律。

有的副导演和服装师是死对头，但两人皆为一流高手，那制片就要自掏腰包请他们喝老酒，猜花拳。

喝酒不一定行得通，因为有些平常很乖顺的工作人员，醉后必然大打出手。这种情形之下，只好带他们上妓院啰。

在本地工作还好，但一组人到外国拍戏，一拍就是一年半载，那么，什么人性缺点都暴露出来，本身就是一部恐怖片，一个疯人院。

这时候，唯有容忍才能解决问题。容忍更是最难做到的，到了外地

长住下来，缺点最多的往往是制片自己。

“如果你有选择，你愿意当出品人呢？监制呢？还是制片？”朋友问我。

我的答案还是当制片。

不懂电影，出钱的出品人和银行贷款没有什么分别。懂得电影，做重要决策的出品人对一部电影没有全面性的照顾，感情也跟着减少。

监制和制片其实应该是一体的。

制片的工作更详细的分析是非常非常的繁杂，先要了解整个电影界的局面，知道外国和本地的市场。他们还明白片子发行的途径。那又是一门很深的学问。

他们必须取得出品人、导演、演员和工作人员的信任。每一个人都有自己的脾气，把一群发了电影狂热的疯子集合在一起，而令大家不互相残杀，变成一体地工作，是个艰巨的任务。

投资者有时会做匪夷所思的建议，制片需要坚决地站在自己的岗位上，不卑不亢执行自己的工作。成功了不能骄傲，失败了要勇敢地承认自己的错误。

制片应该也会导演。至少，他在谈剧本时必须和导演一块将一场戏在脑中形象化，判断是否得到预期的效果。至少，他在整个剧本里必须和导演一块在脑中“看”完一出戏。

制片应该每天看导演拍摄出来而未完成的影片，并且要会将一个零碎的镜头组织起来，了解这场戏是太多或是缺少了什么镜头。

“我们在这里加一个特写，是不是更有力？”制片问导演道，“当然，还是以你的意见为主，由你去决定。”

如果导演还是一意孤行，那你又知道少一个特写不影响到整体的戏时，制片只有装聋作哑。

但是，这个特写是决定性地会令整体的戏更好时，制片必须坚持。

坚持也是很难的，与导演争论得脸红耳赤是低招，命令更是低低招。

最好是说服摄影师、灯光师，甚至于服装道具，让他们向导演左一句右一句，到最后让导演来和制片说：“这个特写是我自己也要加的。”

“制片不是生下来就会的，要怎么样才能当上制片？”对电影有兴趣的年轻人问。

当制片没有什么学校教的，只要有志向和累积的学习。制片最好由小工做起，先是场记、副导演，或是由剧务的跑腿，行内所谓的“蛇仔”，慢慢升到剧务、助理制片。他们要懂得电影制作中的每一个过程，摄影、灯光、服装、道具、剧照、化妆，等等，才能略有当制片的资格。

在这过程中，制片了解了各部门所需的器材和它们的性能。单说摄影，制片就要知道什么情形之下用大机器米却尔，什么情形之下用小机器亚里飞斯。亚里飞斯也分二C号者，只可拍摄事后录音片子，因为一开机就吵个不停。三号和BL型就能同步录音，它们很静，但市面上没有几副，制片要能一个电话就打到可以租赁的地方。什么情形之下，可以说服导演和摄影师用二号机，什么情形之下，移挪制作费去租昂贵的

沙龙公司代理的潘那威信机。

镜头有快慢，夜景时用快镜头可以省下灯光器材的租金和打光的时间。这时候，是否要配合采用感亮度强的底片？底片之间，要用柯达的还是富士的？后者较便宜，但需要考虑和整部片的色调是否统一？微粒会不会太粗？底片经过时间储藏将有褪色的现象吗？这又要涉及黑房冲印技术了。哪一家最好？哪一家能够帮助摄影师“推”高一个光圈或两个光圈，而微粒照样不变？这一家黑房，能不能够做到摄前曝光或摄后曝光，以让片子有一种朦胧而怀旧的效果？本地不行，是否拿去东洋或东京或东映现像所？寄到澳大利亚？或者英国兰克？或者好莱坞的电影实验室公司？他们的价钱要比本地黑房贵多少？我们是否有这种时间和金钱上的预算？进一步，又关联到是用新艺综合体拍，或者是用标准方式？用标准方式，是用一比一点八五，还是一比一点六六？前者太过窄长，重叠中英文字幕占去太多的画面，还是一比一点六六比较适合我们的电影，一点六六的画门和磨砂玻璃难找……

“你讲的东西都太专门，烦死人了，还是谈些有趣点的吧！你们做制片是不是常有女明星跟你们上床的？”朋友嬉皮笑脸地问。

咬大雪茄，双手拥抱两个金发肉弹美女的制片，只是漫画型的幻觉。

制片的确很容易接近女演员，偶尔也得到她们的青睐。但是，万一让占了便宜，第二天，她们拍戏迟到，导演骂她们的时候，她们来一句：“哎唷，昨晚制片你搞得我死去活来，我怎么爬得起身呢？”

那不是完蛋了吗？

我要警告他，制片人多数有个悲剧性的宿命。人生注定有起有落，

所制的电影赚个满钵的时候当然意气风发，但一连三片不卖钱的，就没有人问津。聪明的制片人多数先搞好发行和经营戏院，变成所谓的电影大亨。如果你做不到，那你要学会在低潮时还默默耕耘，静观自得地挨过这个难关。最好有个副业，像写写专栏。

上面所讲的只是些个人的唠叨，大部分只是吹牛。做制片我还是个小学生。

本地杰出的制片人不少，希望他们完成我办不到的心愿。

# 当成玩的，什么事都可以做

和倪匡兄闲聊：“《天地日报》将我写你的稿子抽出来，要集成一本叫什么《倪匡与蔡澜》的书，你认为怎样？”

“太好了。”他说，“由老友写自己，有什么比这个更快乐的事？要不要写序？”

“你老兄不是说停笔了吗？”

“有什么问题？请出版社派人来家里等着，我一下子就能写好。”

“现在还在编辑，想不到一写，就有一百多两百篇，当成一册太厚了，分两本又嫌麻烦。”

“怎么出都行，要做就做。”倪匡兄说。

我这个人的想法也和他一样，说说就做了。既然他不反对，就能成事。

“从前也有几本《倪匡传》之类的书，现在都绝版了。”

“也没什么好看，绝版更好。”他说，“传记一本正经来写，没什么看头；写来赞美一个人，更是虚伪；写来骂人，都是传记作者想标新立异，不值得看。”

“那么人物自己写自己呢？”

“除了拼命往脸上贴金，还有什么可读的？人一世，总有黑暗的一面，都想把它埋葬，挖出来干什么？”

“能卖钱啊，像克林顿的《我的一生》（My Life）就赚个满钵。”

“那是欧美才能做到，那边没有翻版，一下子卖千几百万本，捞一笔也不错。反正那些政治家说的话没有一件是真的，从头到尾，都是骗人。”

“东方呢？”

“看书的人愈来愈少，你说能卖得了多少本呢？”他问。

“说的也是，不如叫《天地日报》打消这个主意吧。”

倪匡兄笑了四声：“大可不必，当成玩的，什么事都可以做。”

就那么决定，趁这几天得空，把书编好。

## 品味好的人，都在穿西服

西装，已经被公认为国际性的男人衣服，不管什么国家穿什么传统衣着，西装，总是最正统、最被大众接受的。穿上一套整齐的西装，是向对方致敬，成为一种礼貌。

自从西装发明以来，变化并不太大，考究起来是18世纪开始的，将永远地流传下去吧。

基本的结构是上衣和裤子，里面穿着衬衫，打条领带，即成。

上衣有时三粒纽扣，有时两粒。大关刀领子的双排扣西装则有四至六粒纽。两边袖子上各有一排纽，一、二、三、四粒不等，但是一点用处也没有，据说是防止人家拿袖子来擦嘴，但这个理论有点疑问。不过，高级的西装，袖子上的纽是应该可以扣上或解开的；如果只是钉上去作装饰，那么这件西装好极有限。

隆重一点的场合，可穿三件头的西装，背心的布料当然和西装相衬，但也限于前面，背面要是也用西装布，就显得臃肿了。

领子大有学问，有时流行阔，有时流行窄，适中的衣领，永远不跟流行，可以一直穿下去，是最佳的选择。从前盛行由上海师傅或广东师傅手做西装，前者的手工费要比后者贵一倍，但当今已经不再请裁缝做西装了，道理很简单，本地裁缝的西装，经折叠，领子便出现皱纹，久久不退。欧洲做的西装，经油压处理，领子永远是挺直的，就算夏天热了脱下来钩在手臂上，有点皱痕，但是穿一阵子，或挂起来，领子便很快地恢复原状。所以现在大家都去买西装，中国裁缝剩下没有几个。

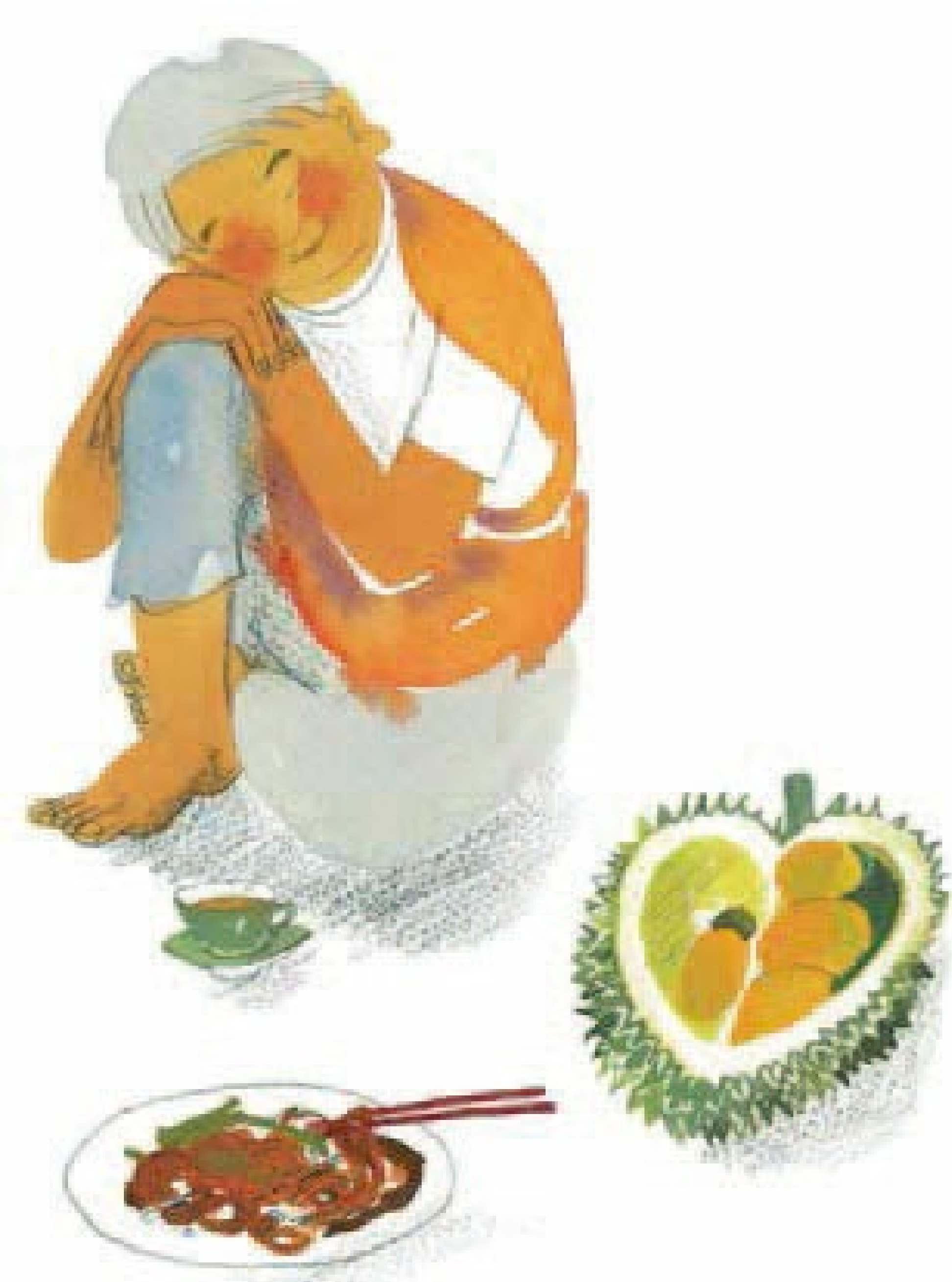
但是在欧洲，手制西装还是最昂贵的，各个名厂都可以为客人度身定制，当然，价钱要比买的至少贵出一倍以上。

手工方面，意大利做得又好又便宜，所以名厂只负责设计，在意大利裁剪，英法西装的后领，都有“意大利制造”的文字。

瑞士的手工也不错，价钱比意大利贵，Ermeneglido Zegna牌子的西装，多是瑞士制造的。

其他法国名牌如Dior、Hermes、Lanvin、Chanel等，都是意大利手工。

英国Dunhill西装最传统了，他们的深颜色西装不太改花样，近年来只有衣扣上有个新设计罢了。Dunhill的西装不厚不薄，四季可穿，价钱不便宜，但物有所值。



看起来，所有厂家的西装都是一样，但穿起来就不同，有些公司的肩是斜的，高瘦的人穿起来就不好看，斜肩西装只适合运动家型的男性穿。

买西装并不一定合身，袖子的长短是最大的问题，每家名牌店都有

专用师傅会为你更改。长短不是把袖口切掉，这一来，纽扣的位置就不对了，长短是在连肩的部分改的。

整件上衣分Long Cut、Short Cut，前者适合高瘦的人，后者为矮子而设。

背部长得畸形的人可以由中间放开或收缩，这也大有学问，一件名贵的西装，要是经过一个下等的师傅一改，就泡汤了。

裤子是留着裤脚，依客人的脚长折缝。裤头也可以收放，但是多少限于一英寸左右。太大太小，都不能超过一英寸，否则便要换一个号码的尺寸才能穿得下。

便宜的西装几百元到千多元就能买到，贵的万多，很少超出两万的，和女人的衣服比起来，男人还是着数（粤语方言，意为“好处”）。

买西装的秘诀在于其料子上乘，不跟流行的话，乘每年两三次的大减价去买好了。每年添个一两套，累积起来，已经够穿。不过也有条件，那便是不能吃得太胖，否则所有西装都穿不下去，便要花费一笔钱去买新的。

不管你怎么讨厌穿西装，但是一穿起来，整个人不同就是不同，只要身材不是太肥或太瘦，穿起西装，总是庄重，好看。

中山装由西装变化而来，但也比不上西装漂亮，否则中国的领袖们就不会改穿西装了。

# 穿衣服还是要自己喜欢

遇到一个认识过的人。

“好久不见。”我打招呼。

“我倒常看到你。”他说，“你穿着拖鞋和短裤，在旺角跑。”

去菜市场买菜，穿西装打领带，不是发疯了吗？

衣着这问题，最主要的还是看场合。更要紧的，是舒不舒服。

在夏天，洗完澡后，我最喜欢穿一件印度的丝麻衬衣。这件东西又宽又大，又薄又凉，贴着肌肤摩擦的感觉说不出的愉快。第一次穿过后，我便向自己发誓，在自由自在的环境下，热天穿的衣服不能超过二两。

见人、做事时，服装并非为了排场。整齐，总是一种礼貌，这是我遵守的。我的西装没有多少套，也不跟流行，料子倒不能太差，要不然穿几次就不像样，哪里能够一年复一年？

衬衫、领带的颜色常换，就可以给人一种新鲜的感觉。那几套东西穿来穿去都不会看厌的。

对流行不在意的时候，那么大减价的衣服只要质地好，不妨购买。价钱绝对比时髦者便宜。

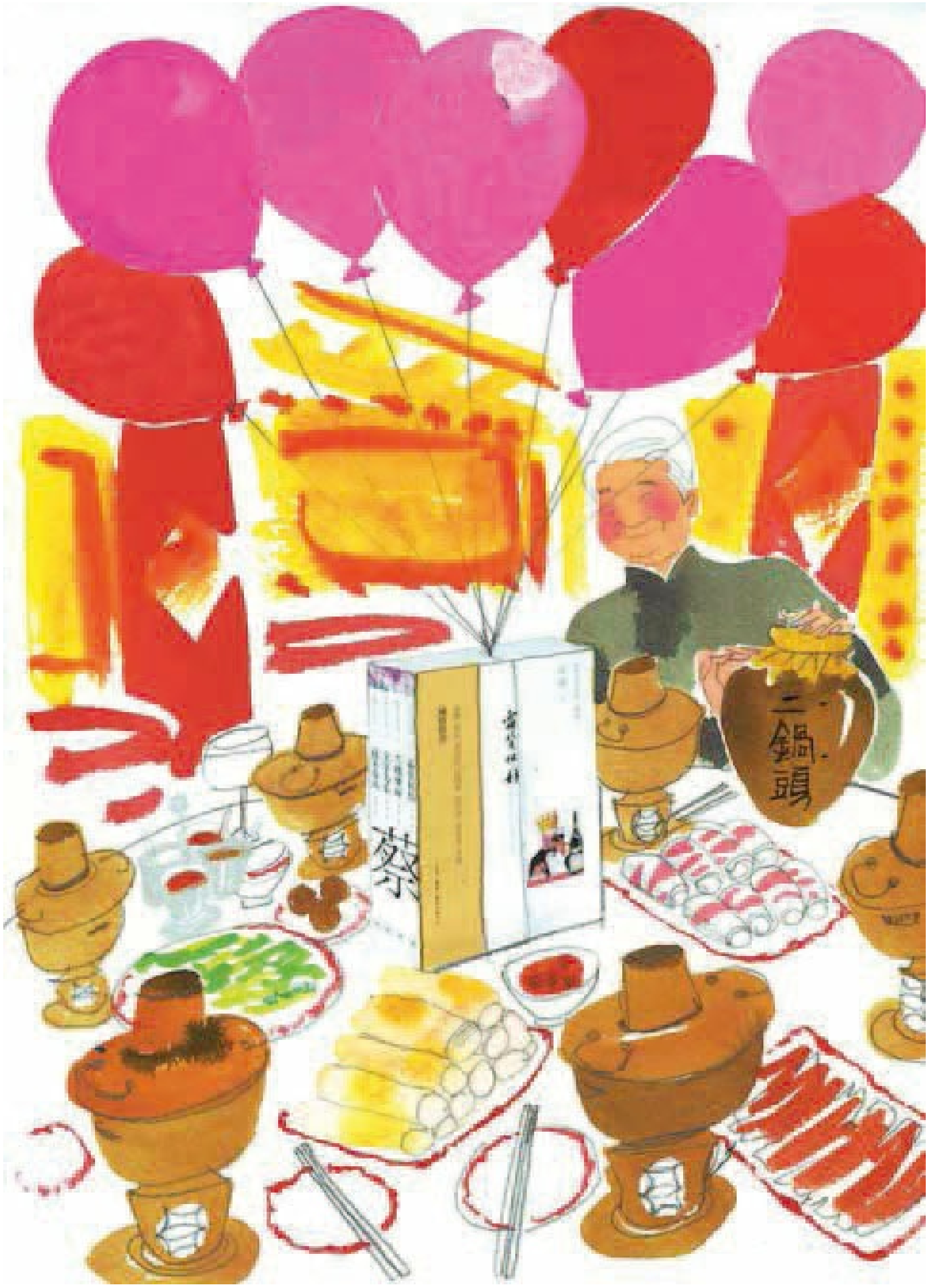
跟不跟得上潮流不在乎的时候，买东西便能更客观，更有选择。

贵一点的领带是因为料子好，而且不是大量生产。便宜的打几次就

变成咸菜油炸粿，到头来还是不合算的。那么多花样的领带怎么去挑选呢？答案很简单，一见钟情的就是最理想的。走进领带部门，第一眼就把你打昏的领带千万不要放过。如果一大堆中挑不到一条喜欢的，那么还是省下吧。



总之，不管穿西装也好，穿牛仔裤也好，穿自己要穿的，不是穿别人要你穿的。这是人生最低的自由要求。


二鍋頭
蔡

# 以一条领带，看男人的品味

西装中的领带，和袖口的三粒纽扣一样，一点用处也没有。

领带不可以当餐巾擦嘴，绑住颈项，唯一实际用途，是给八婆们拖着走罢了。

选择、购买、配色的过程，倒是乐趣无穷的。

西装已被全世界接受为男士的基本服装，领带是必需品，买了一套西装，选一条领带的观念，已经落伍。看中了领带，再衬西装才对。

走进领带商店，数百条数千条，看得眼花缭乱，但是应该挑选的，是第一次进入你眼中的那一条，要令你慢慢地考虑，还是不买为佳，购入后也不会喜欢的。

穿净色的西装，适合配一条彩色缤纷的领带；反之，有条纹的外套，就衬单调的领带，这是第一原则。

什么领带才是最好的领带？

首先，一制数千条，同样花款的领带，绝对要避免；第二，质地不能太差。

上等领带并不一定是名牌货，但是与其买条便宜的，不如投资在贵一点的。高价领带多数用人工挑线，绑了又绑，一挂起来还是笔挺，和新的一样，一用十多年。

便宜领带结了一次，皱纹迟迟不退，用过数次，已经像条隔夜油炸

鬼，到后来，丢掉的领带加起来的钱，比一条好领带还贵。

名牌领带有它的好处，Mila Schon质量最高，尤其是它的双面领带，用上一生一世，永不旧废。旅行的时候，带上两三条，便可以当六条来用，但是价钱也要双倍之多。可能是太过耐用，近来已经不常见，同厂出品领带，特色是它的边，不管多花里花绿，边总是净色，这个构思由双面领带创造，双面领带因不能折叠，所以只有用暗线内缝，有条隐藏着的边。有边的Mila Schon领带，价钱比一般的贵，但质地水平降落，已不堪结了。

Dunhill的西装值得穿，可是它出产的领带设计保守不算，料子用得太厚，不是上品。Lanvin也有同样毛病，花样倒是活泼了许多。其他名牌如Channel、YSL、Nina Ricci、Celine等，偶有佳作，平均起来，皆水平不高。

最鲜艳最醒目的是Leonard领带，它有一系列的花卉设计，带点东方色彩，给人留下一个深刻的印象，价钱不菲，但是这种领带只能结一次，第二回就有似曾相识的感觉，料子多好，也没有用了。

也有人喜欢结领花而不爱打领带，但是领花总给人一种轻浮、好大喜功的感觉。有位出版界的朋友就一直打领花，而且是用领夹的那种，看着极不舒服。

领花只适合在穿“踢死兔”晚礼服时打，但是不宜太小，领花一小，人就显得小里小气。

领带针曾经流行过一阵子，现在已经少有用这种小装饰，偶尔用之还是新鲜，但是横横地来一条金属领带夹，就俗气得很，高贵的有种珍珠针，扣在后面，领带前两颗简简单单的珍珠，蛮好看的。

和西装的领子一样，领带的大小最好不要跟流行，关刀一般的领子和领带，一下子就消失，细得像条绳子的也只在六十年代中出现过一阵子。适中的领带，永远存在下去，只要有西装的一天。

男人的品位，从一条领带便能看出，当然这不是价钱问题，非名牌的领带，质地好的也很多。基本上，不要太过和西装撞色就是了，没什么大道理，但连这种小节也不注意，穿牛仔裤去好了，别装蒜。

要预防结大青大绿领带的男人，这种人俗气不算，还很阴险。

买领带也不全是男人的专利，女人买领带送男人，也是种学问。通常看男友喜欢穿什么颜色的西装，就买条颜色相近的送给他好了，要是他喜欢你，皱得像条咸鱼也照打，不然Mila Schon看起来也讨厌。





最高境界是当年上海的舞女，她们会叫火山孝子为她们做旗袍，冤大头以为旗袍算得了几个钱？一口答应。哪知一看账单，即刻晕掉，原来她们做的旗袍虽然只是普通的黑色绸缎，不过一做就是同样三件的早、中、晚穿，绣的是一朵玫瑰，早上花蕊含苞，中午略露花朵，到了

晚上的那件，卉花怒放。

男人正要抗议之前，舞女说还有件小礼物送给你，打开小包裹一看，原来是三条同样黑色绸缎的领带，绣着早、中、晚三款相同的玫瑰的花朵，用来陪着她上街结的。火山孝子服服帖帖地把钱照付，完全地投降。

挑选领带还带有一个定律，那就是夏天要轻薄活泼的，冬天不妨厚一点，沉着一点，棉质和毛织的都能派上用场。一反此定律，不但不美观，还热个半死。

厚料子的领带，不宜打繁复的“Windsor结”，它要三穿一缚才能打成，一打Windsor结，结部便像个小笼包，只能打简便的“美国结”，话说回来，Windsor结打起来是个真正的三角形，实在好看，但是现在的人，已经没有多少人会打。

当然，穿惯牛仔裤的，连美国结也不会打的也不少，只有求助于旁人。也有人只会替别人打领带，自己不会打。这种人，多数在殡仪馆工作。

# 看这些领袖人物的衣着玄机

不管你喜不喜欢狂人卡达菲，但是他的衣服是精心设计的。

他的服装除了衬衫和裤子，必定加一件披肩，和一顶帽子。每次上镜之前，有一些花絮镜头，可以看到他左整理右整理，发型看起来零乱蓬松，也是设计过的，务求做到最佳姿势不可。

最后的一次，可能是愈来神精愈错乱，竟然穿了一身金色的，俗不可耐。唉，多换几件吧，日子不多了。

和卡达菲一比，他的儿子就不会穿衣服了，都是已经贪污了几千亿美金的家族成员，在衣服上的品味就不及老子。

比他更狂更邪恶的希特拉，从他的纪录片中可以看到他的服装永远是整齐的，也亏得那副身材，并不臃肿，不然就没那么帅气了。

纳粹军服也是由他发起的，虽然犯下滔天大罪，但不得不说是军服有史以来最有威信的，后来很多国家模仿，就不三不四了。

已经下台的巴基斯坦军人领袖，当今名字也记不起的那位仁兄，对衬色最有研究。有次他设计了一套像中山装一样的外套，是绿颜色，里面露出绿色领子，又叫电视台的灯光师把背景也打成浅绿色，才肯上镜。

见那一群非洲各国的独裁者，都穿笔挺的西装，那么炎热的天气，还是要忍。西装料子发亮，是带着些真丝织成，春夏秋冬皆可着，至少要一万美金一套。

一看就知道贵料子的话，还算是低招，最高超的是闷骚。你看已经下台的埃及总统穆巴拉克，他的细纹白色间条西装，原来藏着乾坤。那白色纹中绣着自己的名字，这种西装料子，订做起来至少二万五千美金一套。

最不花钱在服装上的是印度的甘地，白布一条，围上就是。这种节俭的精神当然值得推崇，但有时他把看医生的钱也省了，喝自己的尿为药，那就不太敢领教了。



# 最好的恤衫，是干净和挺直的

衬衫，又叫恤衫，样子很端庄；领子、袖口、中间整齐的一排纽扣，最滑稽的是在不穿裤子的时候看上去，前面两片翼，后面圆圆的一大块废布，样子古怪得很。

当然也不能全说是没有作用，它是做来防止恤衫由裤子里拉出来。可是老人家不懂这个道理，所以看粤语残片的时候，就有母亲用剪刀剪下来当手帕的场面出现，现在想起来真好笑。

六十年代的民生穷困时期，恤衫料子真差，领子和袖口永远皱皱的，怎么烫也烫不直。当年要是拥有一件“雅路Arrow恤”，已经当宝了。

不过外来货的恤衫不是领子太大就是袖口太长，要买到一件合身的可真不容易，胖子、矮子更不必梦想。

大家唯有订做恤衫了。那时候手工便宜，订做就订做，没什么了不起。现在呀，连工带料，做一件不上千不算上等货，订制恤衫，已是种奢侈了。

目前现买的又便宜又好，一件七八十块的可穿两三年不坏，同样的恤衫，在口袋边绣上个名牌的假货，就要卖一百二十。

一百二十的也不一定是假，同样料子，同样手工，外国名牌在香港大量生产，拿到外国去，就要卖一千多块，贵个十倍。

名牌的追求，由上述的“雅路Arrow恤”开始，进步一点，就是“曼哈

顿”了。

但是时装方面美国人总打不过欧洲。生活水平一提高，人们都争买“庇雅·卡丹”。

“卡丹”这个厂本来蛮吃得开，后来什么东西都出，连香槟也安上这个名牌。货品大受欢迎之后，开始在大陆大量生产，便不值钱了。

目前所有名牌都出恤衫，“仙奴”“丽娜·李奇”“路易·左丹”“Polo”等，数之不清，但是并不是每家名牌的贵恤衫都好穿，像“登喜路”，他们的西装虽然做得很好，恤衫就一塌糊涂，领子袖口洗后变型，又回到皱皱的时代，刚刚学穿的那一件的样子。

自古以来，恤衫的变化并不大，最多是领子，长的、短的、纽扣的。

有一阵子，为了防止领子皱，还在领尖里面插了两支塑料签，相信还有些读者记得。

考究的时候，领尖各有一个小洞，可用一管金属的领口针穿起来，但是这种设计现代人嫌麻烦，已经被淘汰。

配“踢死兔”的恤衫最为奄尖，领子是尖尖地翘着。

“到底领花是应该结在领尖的前面，或是后面呢？”这是一个大家都在讨论的问题。

八卦周刊常刊登什么Ball中的什么所谓的公子穿着“踢死兔”，有的把领花将领尖压得扁扁的结在前面，有的把领尖弄成两个三角形遮住领花，谁对谁错？

都错。

领花应该独立地结着，而领尖应该略略弯弯地翘在领花的前面。这个弯，大有学问，弯得不好，便是一片三角贴在颈项上，所以要完美地弄一个角度，须用一块薄如刀片的小烫斗，烘热了以后慢慢地把领子烫成一个理想的角度，才合标准。

纽扣当然不能用普通的，金属和钻石的纽扣太过俗气，金属底，黑石面的较佳，有套古董“登喜路”的纽扣，袖纽是两个袖珍的表，还算过得去。

恤衫的料子也占重要位置。

最普通是棉制的，本来不错，但不及丝那么轻柔地抚摸着你的肌肤。

丝制恤衫很贵，也很难烫得直，混合丝比较容易处理，但已廉价得多。



最高境界是穿麻。中国人以为带孝才着麻，西方人比较会欣赏。没有一种料子比麻的感觉更好更舒服，一旦学会穿麻的恤衫，就上瘾，其他料子都不肯穿了。

麻易皱，可买同样大小颜色两件，上午和下午换来穿，才算得上考究。

至于“的确凉”，唉，别提了，一流汗便像膏药一样地贴住身体。混合了腋下狐臭，哎呀呀，我的妈，三英尺之内，熏昏死人。

话说回来，什么恤衫都好，二三十块一件，穿在有自信的人的身上，和三四千一件的没有什么不同。

天下最好的恤衫，是一件干净和挺直的恤衫。

有颜色的恤衫要和西装及领带衬色才行，不然干脆穿白恤衫。

白恤衫最大的敌人是女人的口红。

请别尝试用牙刷涂牙膏去刷，绝对无效。

唯一办法是挨到天亮铺子开后买一件新的同牌货更换，恤衫领子上的口红，是永远永远洗不掉的。

也许可以将恐惧化为生财之道，设计一件印有女人口红的恤衫，赚个满钵，一乐也。

## 穿衣服，要穿得快活逍遥

小时候穿开裆裤，随时就地解决，快活逍遥。唯一缺点是给蚊子叮，还有鹅子鸭子看见了也不放过，追上来当虫啄，简直是恶梦。

到幼稚园便得穿短裤了。母亲还是不肯给你做条底裤，蹲下来由裤裆露出一小截，不太文雅，但是又何必在乎？

第一次穿底裤便以为自己已经是大人，骄傲得很。最初的底裤是件“孖烟囱”，穿了起来，小弟弟不知道应该放在左边，或是右边，迷惑了好一阵子。

开始有紧束的冒牌Jockey三角裤时，已知道梦遗是怎么一回事儿，朋友叫它“画地图”。小伙子精力充沛，画起来是五大洲，但觉难为情，半夜起身，把弄湿的底裤掷在床底下，继续糊里糊涂睡去。

第二天醒来，记起窘事，想偷偷地拿去洗。一看，哎呀呀！惹了一群蚂蚁。他妈的，大胆狂徒，竟然前来吃我子孙，立刻捕杀。

念到初中，学校里的制服难看死了，逃学到戏院之前，先进洗手间换条新款长裤，看电影时更当自己是男主角，不可一世。

当年穿的是模仿猫王的窄筒裤，买的都不合身，多数嫌太宽，只有求助裁缝师傅，指定要包着大腿，一英寸也不多不少，穿了上来也不怎么像皮士礼，至少裤褥中那团东西没人家那么大。

料子是原子丝的确良，拍起照片来亮晶反射，下半身像外星人。

原先在裤裆外有四颗纽扣，后来改为拉链，刚穿时不习惯，小解后

大力一拉，夹住了几根毛，或者顶尖上的一小块皮，痛得涕泪直流，大喊妈妈。

跟着讲究叠纹。老古董裤子一共有四条折，叠纹是向内折的。新款一点的向外折，而且已经改为两条叠纹。最流行的还是学美军制服的，一条叠纹都不用。右边的裤耳下有个小袋子，已经不是用来装袋表，学会交女朋友之后，袋中可装另外一个橡皮袋，真是实用。

皮带渐渐消失，用的人很少，但裤子照样有五个裤耳，不穿皮带时露在外面一点用处也没有。裤扣多出一条长布条，穿皮带时盖住，也一点用处也没有。

裤脚是折上的，经常有砂石掉到里面去，有时不见一个五毛硬币，也偶然在折叠处找得回来。人们嫌麻烦，裁缝师大刀一剪，裤脚平了。以为追得上时代，哪知古董时装杂志上早就有平脚裤出现过。

喇叭裤是20世纪70年代的宠物，裤脚越来越阔。但是名牌货给某些人糟蹋掉，穿上之后觉得太长，喇叭裤的裤脚被剪，变成不喇叭。

裤脚变本加厉地阔，阔到遮盖住鞋子，配合上四英寸的高跟鞋，矮子们有福了，可惜这款裤子只流行一两年，又被打回原形。

最不跟时代改变的只有牛仔裤。大家都穿牛仔裤，穿到现在还是乐此不疲。但是牛仔裤不是人人穿得，要有一点点的屁股才行，梁家辉穿起来好看，其他平屁股的男人穿了就不像样。

牛仔裤最好配衬皮靴，像占士甸穿的那种，帅得不得了，试想穿上普通皮鞋或是运动鞋，跷起脚来露出一白袜子，是多么煞风景的事。

你一条我一条的牛仔裤，大家一样，就成为了制服。人们求变，在

牛仔裤上绣起花来，又钉上亮晶晶的铁片，或者贴上一块黄颜色的圆皮，画着一个笑嘻嘻的漫画。有些人更把裤脚撒成线，走起路有两团东西在跳草裙舞。

这一个时期，香港人钱赚得最多。全球60％的牛仔裤都是Made in Hong Kong。

法国人意大利人看得眼红。生意都被你们这班细眼睛的黄种人抢光，那还得了！他们绞尽脑汁，结果给他们想通了，利用雅皮士爱名牌的心理，他们生产了皮尔·卡丹牛仔裤、仙奴牛仔裤、狄奥牛仔裤。

香港怎么办？也没什么大不了，名牌货还不是照样在香港大量生产？而且香港人照样做名牌，赚个满钵。

时装的变迁永远是循环，可笑的。

有一阵子又流行回四条向内折叠的裤子了，正当群众花大笔钱去买名牌时，你大可以到国货公司去找旧货，包管老土创时髦，而且价钱只有十分之一。

世纪末的今天，时装已越来越大胆了。你没看到报纸和杂志上经常刊登露出两颗乳房的设计吗？

女人暴露过后，男人跟着暴露，也许有这么一天，男人流行回穿开裆裤。这也好，女人一目了然地审定对方的条件，不必大花时间。

在这一天还没有到达之前，男人裤子一定会流行拿破仑式的窄裤子。大家都像舞台上的芭蕾舞舞蹈员。

这时候，女性垫肩的潮流刚刚完毕，大家都把那两块树胶垫肩丢在

地上，男人偷偷地把它们捡起来，塞在大腿之间，要不然，谁敢上街？

# 底裤也越来越大胆了

习惯，在人生里头，像个老伴，不容易抛弃。我穿了“骑师（Jockey）”牌的底裤数十载，黑颜色，纯棉制。忽然，有一天，发现到处找，再也找不到，恐慌起来。

欧美的百货公司不见，日本的也不卖了，回到香港，去老铺“永安”吧，很有可能发现些存货，但是白颜色的还有几条，黑的免问。

“骑师”已经是一间衰老的厂，从前发行到世界各地，当今被所谓的名牌挤掉，CK占的位置最大，欧洲各服装店也生产，最好笑的是格子牌，连底裤也不放过，打上格子。

找不到惯用的，唯有试别的牌子，我见到就买入，每一种买一条，但是都没有“骑师”牌的舒服。

有一天给我在澳大利亚的商店中见到，大喜，即买了三打，回来一穿，虽然是黑色，但是设计已改，前面加了一个像袋鼠的包包，每次上洗手间都要把命根子掏出来，用完再塞回去，很不方便，又太狭窄，弄得全身不自在。其他三十五条，送人也没人家要，白白作废。

为什么不在计算机中查骑师厂的网址？忽然头上亮了一个灯，就请友人找去，款式和颜色都对，而且有现货，好极了！

骑师厂的回复是：敝厂不为外国客人服务，只能寄出美国本土。好，本土就本土，想起老同学刘奇俊的儿子住在纽约，以彬这个孩子从小爱看我的书，老叔伯麻烦他，不算过分。电邮中，以彬小侄说已经寄出。等了好久，原来香港地址写错，又寄回纽约，现在他再次寄，不知

什么时候才能到手。

万一收不到，我还有最后一招。这次在大阪的 Tokyu Hands 已经找到一瓶黑色染料，随时可以买些白的，下点工夫，就能寻回老伴。

# 吃喝玩乐，才最有学术性

> 一个人来到这个世界，
> 要爱最可爱的，
> 最好听的，
> 最好看的，
> 最好吃的，
> 有趣地活着。

# 大吃大喝也是对生命尊重

作家亦舒在专栏感叹：“莫再等待明年。明年外形、心情、环境可能都不一样，不如今年。那么还今天，不为什么，叫几个人大吃大喝吹牛搞笑，今天非常重要。”

举手举脚地赞成。

旁观者不拍手，反而骂道：“大吃大喝？年轻人有什么条件大吃大喝？你根本就不知道钱难赚，怎么可以乱花？”

花完了才作打算，才是年轻呀。骂我这个人，没年轻过。

年轻时捱苦，是必经的路程。要是他们的父母给钱，得到的欢乐是不一样的，我见过很多青年，都不肯靠家。

我想，能出人头地的，都要在年轻时有苦行僧的经历，所得到的，才能珍惜。对于人生，才更能享受。

所谓的享受，并非荣华富贵，有些人能把儿女抚养长大，已是成绩，有些人种花养鱼，已是代价。

今天过得比昨天快乐，才是亦舒所讲的重要。而这种快乐并非不劳而获，这是原则。

当然有些人认为年纪一大把，做人没有什么成就，但这只是一种想法，是和别人比较的结果。就算比较，比不足，什么问题都能解决。

大吃大喝并不必花太多的钱，年轻时大家分摊也不难为情。或许今

天我身上没有，由你先付，明日我来请。路边档熟食中心的食物，不逊于大酒店的餐厅，大家付得起。

亦舒有时也骂我，一点储蓄也没有，把钱请客花光为止。这我也接受，只想告诉她我并不穷，也有储蓄，是精神上的储蓄。我的储蓄，老来脑中有大量回忆挥霍。

活着，大吃大喝也是对生命的一种尊重，可以吃得不奢侈。银行中多一个零和少一个零，根本上和几个人大吃大喝无关。

# 吃，也是一种学问

有个聚会要我去演讲，指定要一篇讲义，主题说吃。我一向没有稿就上台，正感麻烦。后来想想，也好，作一篇，今后再有人邀请就把稿交上，由旁人去念。

女士们、先生们：吃是一种很个人化的行为。什么东西最好吃？妈妈的菜最好吃。这是肯定的。你从小吃过什么，这个印象就深深地烙在你脑里，永远是最好的，也永远是找不回来的。

老家前面有棵树，好大。长大了再回去看，不是那么高嘛，道理是一样的。当然，目前的食物已是人工培养，也有关系。怎么难吃也好，东方人去外国旅行，西餐一个礼拜吃下来，也想去一间蹩脚的中菜厅吃碗白饭。洋人来到我们这里，每天鲍参翅肚，最后还是发现他们躲在快餐店啃面包。

有时，我们吃的不是食物，是一种习惯，也是一种乡愁。一个人懂不懂得吃，也是天生的。遗传基因决定了他们对吃没有什么兴趣的话，那么一切只是养活他们的饲料。我见过一对夫妇，每天以即食面维生。

喜欢吃东西的人，基本上都有一种好奇心。什么都想试试看，慢慢地就变成一个懂得欣赏食物的人。对食物的喜恶大家都不一样，但是不想吃的东西你试过了没有？好吃，不好吃？试过了之后才有资格判断。没吃过你怎知道不好吃？吃，也是一种学问。这句话太辣，说了，很抽象。爱看书的人，除了《三国》、《水浒》和《红楼梦》，也会接触希腊的神话、拜伦的诗、莎士比亚的戏剧。

我们喜欢吃东西的人，当然也须尝遍亚洲、欧洲和非洲的佳肴。吃

的文化，是交朋友最好的武器。你和宁波人谈起蟹糊、黄泥螺、臭冬瓜，他们大为兴奋。你和海外的香港人讲到云吞面，他们一定知道哪一档最好吃。你和台湾人的话题，也离不开蚵仔面线、卤肉饭和贡丸。一提起火腿，西班牙人双手握指，放在嘴边深吻一下，大声叫出：mmmmm。

顺德人最爱谈吃了。你和他们一聊，不管天南地北，都扯到食物上面，说什么他们妈妈做的鱼皮饺天下最好。政府派了一个干部到顺德去，顺德人和他讲吃，他一提政治，顺德人又说鱼皮饺，最后干部也变成了老饕。

全世界的东西都给你尝遍了，哪一种最好吃？笑话。怎么尝得遍？看地图，那么多的小镇，再做三辈子的人也没办法走完。有些菜名，听都没听过。对于这种问题，我多数回答："和女朋友吃的东西最好吃。"

的确，伴侣很重要，心情也影响一切，身体状况更能决定眼前的美食吞不吞得下去。和女朋友吃的最好，绝对不是敷衍。谈到吃，离不开喝。喝，同样是很个人化的。北方人所好的白酒、二锅头、五粮液之类，那股味道，喝了藏在身体中久久不散。他们说什么白兰地、威士忌都比不上，我就最怕了。洋人爱的餐酒我只懂得一点皮毛，反正好与坏，凭自己的感觉，绝对别去扮专家。一扮，迟早露出马脚。成龙就是喜欢拿名牌酒瓶装劣酒骗人。

应该是绍兴酒最好喝，刚刚从绍兴回来，在街边喝到一瓶八块人民币的"太雕"，远好过什么八年十年三十年。但是最好最好的还是香港"天香楼"的。好在哪里？好在他们懂得把老的酒和新的酒调配，这种技术内地还学不到，尽管老的绍兴酒他们多得是。我帮过法国最著名的红酒厂厂主去试"天香楼"的"绍兴"，他们喝完惊叹东方也有那么醇的

酒，这都是他们从前没喝过之故。

老店能生存下去，一定有它们的道理，西方的一些食材铺子，如果经过了非进去买些东西不可。像米兰的ILSalumaio的香肠和橄榄油，巴黎的Fanchon面包和鹅肝酱，伦敦的Forthum＆Mason果酱和红茶，布鲁塞尔Godiva的朱古力等。鱼子酱还是伊朗的比俄国的好，因为从抓到一条鲟鱼，要在二十分钟之内打开肚子取出鱼子。上盐，太多了过咸，少了会坏，这种技术，也只剩下伊朗的几位老匠人会做。

但也不一定是最贵的食物最好吃，豆芽炒豆卜，还是很高的境界。意大利人也许说是一块薄饼。我在那波里也试过，上面什么材料也没有，只是一点番茄酱和芝士，真是好吃得要命。有些东西，还是从最难吃中变为最好吃的，像日本的所谓什么中华料理的韭菜炒猪肝，当年认为是咽不下去的东西，当今回到东京，常去找来吃。

我喜欢吃，但嘴绝不刁。如果走多几步可以找到更好的，我当然肯花这些工夫。附近有家藐视客人胃口的快餐店，那么我宁愿这一顿不吃，也饿不死我。

你真会吃东西！友人说。不。我不懂得吃，我只会比较。有些餐厅老板逼我赞美他们的食物，我只能说：“我吃过更好的。”但是，我所谓的“更好”，真正的老饕看在眼里，笑我旁若无人也。谢谢大家。

# 这个虚伪的世界

很多人问我：你是一个烟民，为什么那些反禁烟的集会你不去参加？

答案，很简单，你可能不相信，我也反对吸烟。

吸烟危害健康，是的。吸烟影响到别人吞二手烟，是的。吸烟带来的病疾，像警告图片那么恐怖，是的。

害处那么多，全面禁吧，连街上和室内，通通不准抽，当它是海洛因吧。

况且，为了吸烟而生病的医疗费，每年竟达五十亿之多，浪费了纳税人多少血汗，根本就是一个浪费，快点把烟禁掉！

但我也是一个嫉毒如仇的人，赞成和反对两个极端，只能任选一个。黑白是分明的，没有灰色地带。

烟要禁的话，全面禁好了。又要禁又要卖，就是死不要脸了。

政府不全面禁售，完全是为了可以得到更巨额的税款，每年由烟税得到的数目，完全不敢公布。说什么，也不会少过五十亿吧？不然再笨的生意人也算得出，亏本的，杀了头也没人去做的。

更肮脏的是使出横手，静悄悄通过一条法律，禁止作者发表自己为什么抽烟的立场。一违犯，罚款是小事，大则可以闹到下禁制令，要报馆和杂志回收出版物。为了不让报馆和杂志为难，作者们只有保持静默。

我必须承认，抽烟只是一种习惯。不去抽，也可以变成习惯，像全世界的航空公司已经都不能抽烟了，要抽不做你的生意，那么，几小时也能捱得过去，习惯我们自己会改，不必政府来教。

平等和自由，都是人民争取到的成果，不应该粉碎。你反对，我赞成，可以出声嘛，发表个人的感受，在欧洲的文明社会上，是许可的，绝对不会野蛮到要发禁制令。

香港一向被认为是一个自由开放的社会，没想到还是那么原始，那么黑暗，那么虚伪。

# 香烟的优雅和高贵

抽香烟，已变成一种罪恶。

一切抽烟的行为都要被赶尽杀绝，天下政府将定重罪来惩罚吸烟者，但是没有一个国家全面禁止。拿破仑早已说过：“这种罪恶带来十亿法郎的税收，你能找一种功德代替它，我即刻禁烟。”

电视上再也看不到香烟的广告，但许多大型的活动还是由烟商赞助，万宝路化身为衣服来告诉人家它的存在。要让香烟完全销声匿迹，我想永远做不到。

好莱坞自律，虽没明文规定，但也再不让男女主角抽烟了，只有反派才能吞云吐雾。再见了，堪富利保嘉。永别了，占士邦。

香烟的优雅和高贵的印象，被雪茄代替，美国人最崇拜的领袖甘地是抽雪茄的。当今的巨星如罗拔迪尼路、亚诺舒华辛力加照抽不误。雪茄也变成妇权运动的武器，禁烟也是她们搞出来的，抽雪茄也由她们卷起旋风。麦当娜在大卫·莱德曼的深夜节目中大抽雪茄，男男女女没有人攻击她。

我们这群老不死的写作人还是不肯放弃香烟，它的确能带来宁静和灵感。谈香烟和大众对立太过枯燥，还是提一提美女Michelle Pheiffer的名言吧：

“我绝对不反对吸烟，因为坐下来吃饭时，一桌人的言论最有趣的，还是那个吸烟的家伙。”

作家马克·吐温曾经说过："戒烟是我认为最容易做到的事：我应该知道，因为我已经戒过一千次了。"

名女人Florence King老了之后说："对于性，现在我唯一怀念的是事后那根烟。"

我们这辈子人最顽固，你愈禁我们愈想抽，虽然二手烟害不害人还没证实，没得对方同意我们不会抽。我们享受的是自主权，不管那是对我们好的，还是坏的。



# 男人抽起雪茄，是天下最好看的

男人抽起雪茄，是天下最好看的。对懂得欣赏的旁观者来说，简直是种视觉的享受。而且燃烧中的雪茄烟，比任何男性化妆品都要醇厚和香郁。能够与雪茄匹敌的，只剩下陈年佳酿的白兰地。

对抽雪茄，本人，除了味觉，是充满自信的成就感。你如果担心烟味会弄臭友人的客厅，或自己家中卧室，那你已经没有资格抽雪茄了。试想，谁会怪邱吉尔呢？

抽雪茄的第一个条件是拥有控制时间和局面的自由。

拼命吸啜，怕雪茄熄灭，已犯大忌。

紧张地弹掉烟灰，更显得小家气。应该让烟灰烧成长条，看看它是否均匀，即能观察这根雪茄是不是名厂的精心炮制。像水果一样，烟灰熟透了便会在适当的时候掉入烟灰缸中。最基本的，还是把每一口烟留在口中慢慢玩赏，多贵的雪茄也有不吸啜的过程，看着袅袅的长烟，浪费雪茄，也浪费时光，天塌下来当被盖，便自然地培养了抽雪茄的气质。

错误的观念是：会抽雪茄的人，雪茄一定不会熄灭。所以像抽香烟一样地深吸，赶着见阎王地把整根雪茄抽完，口水弄得雪茄像泡渍黄瓜，喉咙似被济众水浸过，脸上发青，咳得头脑爆裂，真是可怜。

雪茄熄了就让它熄了嘛，有什么规矩说不能熄灭的？熄后重燃，会增加尼古丁的传说也是骗人的，没有科学根据。熄灭后的雪茄，轻轻地拍掉多余的烟灰，再用长条火柴转动燃烧，这样的话，不用一面点一面

吸，雪茄也会重新点着，只要不是隔夜，味道不减退。

温士顿·邱吉尔曾经取笑他一个儿女成群的手下说：雪茄味道固好，但也不能老插在嘴里。

邱吉尔抽的是什么雪茄呢？当然是夏湾拿雪茄了。至于是哪一种牌子，当年名厂纷纷送他，大家都说是他们的那一种，但是可靠的还是“罗密欧与茱丽叶”吧。他们的七英寸雪茄就叫作“邱吉尔”。后来其他名厂也跟着把这个尺寸“邱吉尔”前“邱吉尔”后地叫开，当成长雪茄的代名词。中年发福后抽邱吉尔才像样，清瘦的年轻人就招摇过市了。女人抽细长的雪茄也很好看，要是她们老含着“邱吉尔”，就有点偏爱口交的印象。

一根“罗密欧与茱丽叶”的邱吉尔，点点抽抽。熄后再燃，可吸上两个钟点以上，只卖95块港币，不能说是过分的奢侈。

雪茄包装，通常是25支一盒。贵雪茄之中，有以小说《基度山恩仇记》的主角为名之Montecristo，一盒要卖到6000大洋，每支240元。Cohiba出的Esplendidos4950元一盒。又老又忠实的“罗密欧和茱丽叶”则是2375元一盒。

但是便宜的菲律宾雪茄也不少。荷兰做的亦不贵，虽说丰俭由人，但是要是达到抽雪茄的境界，则非古巴的夏湾拿莫属。

谈到菲律宾雪茄，有种两根交叉卷在一起的，起初不懂其奥妙，后来看到赶马车的车夫，一手握僵，一手抓鞭，偶尔把鞭子放下，抽抽挂在面前绳子上的弯曲雪茄，才明白它的道理。

美国电影抽雪茄的场面中，大亨选了一根，靠在耳边捏捏后转动听

听，然后点着来抽。这根本就是在演戏，这么做只能破坏雪茄的组织罢了，所以千万别在人家面前做这种丑态当乡下佬。

至于保留雪茄的招牌纸环是不是过于炫耀呢？则不然。撕去也不会加强烟味。它是拢着雪茄组织的一分子，要撕掉也要等将雪茄抽剩1/3。对付很难撕得开的雪茄招牌纸线，只要用手指点一点白兰地，浸湿纸环浆糊的部分，即能顺利剥脱。最佳玩法是小心地脱下来，套在女伴的无名指，跟她说：“要是没有相见恨晚这回事……”女人当然知道你在吃豆腐。但她们绝对不会心里说：“哼，你用这么低贱的东西来骗我！”好女人只会吃吃地笑。

到高级西餐厅去，饭后侍者总会奉上一盒雪茄，让你挑选。别以为名牌就是最适合自己的胃口，先看看卷叶的颜色：分浅棕色claro、深棕色colorado、纯棕色coloradoclaro和黑色maduro。棕色较辣，黑色较甜。其他颜色属于甜和辣之中间。

挑选之后你有权利轻轻地按按烟身，看看是不是像少女的肤肌一样地结实而充满弹性。若似老太婆一般地僵硬，尽管退货。

有人喜欢随手把雪茄放入白兰地中浸它一浸再抽，这一下又露出马脚，只会破坏好雪茄的味道，对它是十分不尊敬的。

一般上，雪茄像白兰地，越旧越醇，经过五年到七年的发酵过程的雪茄最好抽。在市面上的，是在原厂中藏了两年之后才拿出来卖，已很过得去了。要是你坚持要收藏到5年后才抽，那得用一个保持一定温度和湿度的贮藏箱盛之，数万到数十万一个不出奇，不过到了这个阶段，你已经不是雪茄的主人，而是它的奴隶。照照镜子，也像一个。当然，做雪茄的奴隶，做得过的。

# 每个喜饮者都有一个梦

喝酒的人，自然爱上酒杯。

自古以来，由青铜至琉璃杯子，多不胜数。“金瓯”是黄金的酒器、“玉樽”是玉制的杯子、“银瓶”为白银制造。还有只闻其名，不见其物的“夜光杯”呢？夜里能自然发光的，大概只有一个“波尔表”吧？

最雅致的应该是“荷叶杯”，摘下刚刚露出水面拢卷的新鲜荷叶，用玉簪从叶心到荷茎中扎一个孔，然后把酒注入，从茎底吸饮，风流之至。

不过一般酒徒注重的只是量。酒杯愈大愈好。名称各异，有觯、觚、觥、爵、角、忝、海、白等，哪一个是最大的呢？怎么大都不够，真正的酒徒，杯子是不能满足的，要从盛酒器的壶、卣、斝、盉、卮、罍、缶、罂、垆、瓻捧上来喝，才是最高境界。

最大的酒器应该是“瓮”，元代宫廷里有个黑玉酒瓮，直径四尺五寸、圆周一丈五尺、高二丈，能盛酒三十多石。

一石当今算来是多少？没有准确地量过，古时候的计量单位很抽象，春秋战国时代已有升、豆、区、釜、钟五种，一般以四升为一豆、五豆为一区、五区为一釜、十釜为一钟。以此算来，千钟合一百万升，等于一千立方公尺，而一立方公尺的水重量是一吨，古人说尧舜能喝千钟，那就是说他们能喝一千吨酒了。

刘伶说他一饮一斛，一斛等于十斗。孔子也能喝百觚。就算他的学生子路酒量不好，也喝十斛，比刘伶厉害。原来教我们做人的孔子也是

酒徒，为什么还有人反对喝酒？

酒量大的人不少，谁最厉害？至今还未作一胜负，有的一下子鲸饮，有的一喝数十年，我们只管叫他们为酒仙、酒圣、醉龙、醉樵等，没有冠军。至于最过瘾的喝法，还是首推唐代的方明，他脱掉衣服跳进酒缸里，沐浴而出，是每一个饮者的美梦。

# 喝酒，也是人生乐事

中国的伟大剧作家李渔谈喝酒时说：

喝酒之事，有“五贵”。一，贵在能好，酒量大小都不要紧。二，贵在喜谈，饮伴多寡不拘。三，贵在可继，好酒劣酒，都不成问题。四，贵在可行，喝酒后答应的事要做。五，贵在可止，长喝短喝，喝得多喝得少，一旦叫停就能够再也一滴不喝。

有了这“五贵”，才有资格称为能欣赏酒的人，方可叫作懂得喝酒之乐。

李渔生平还有“五好”和“五不好”。他不好酒而好客，不好食而好谈。又不好长夜之欢，而好与明月相随而不忍别离。

不好苛刻的法律，但是爱看坏人受罚，并且令到他欲辩无辞。

不好一喝酒就骂座之人，而好酒后肝胆相照的朋友。

有了这“五好”和“五不好”，会不会喝酒，是另一回事儿，终日可以和好酒之人为伍。

喝酒时最好能听听音乐，每听必至忘归。好个李渔，不回家也不必怕老婆骂。

他说的我完全同意，听音乐我不限于听古典或歌剧，至于到卡拉OK去，听那些本来长得漂亮的女人一开腔，完全走音，就大叫不妙，逃之夭夭。

友情还是比喝酒之道重要的，当年倪匡兄酗酒，疯了起来李渔讲的“五贵”完全忘光，但是我们这群老友还是能原谅他和宽容他的。

除了李渔讲的那些不喜欢的事，我还讨厌人家喝完酒后呕吐得一塌糊涂，那股味道久久不散，实在难闻。

常笑那些说白天不喝，晚上才喝的朋友。白昼宣饮，是人生乐事，不必为工作担忧，那多逍遥？倪匡兄有次见我老母在中饭时拿出一瓶酒，拒绝不喝。妈妈说现在巴黎已是晚上，照喝不误。

## 好酒，收获的不仅是愉悦

年轻时住日本，跟着大伙喝威士忌，对白兰地的爱好不深。后来到香港打工，还是坚持喝威士忌，自嘲有一天连白兰地也喝得惯时，才能在香港长居。

酒瘾发作，到杂货店买。也只有香港这种地方在街头巷尾也可以购入上千块一瓶的佳酿。陈年X.O.连巴黎也要到高级店铺才找到，法国人看到我们这种现象，也啧啧称奇。不过，见不到好的威士忌。渐渐地，我也接受了白兰地，当香港是一个家了。

记得第一次来香港，那是20世纪60年代的事，当时大家流行喝的是长颈的FOV，后来才知道有V.S.O.P.这种酒。小时候偷妈妈喝的酒，有手揸花、手揸斧头和三星牌，据老饕说已比后来的X.O.好喝得多，但当年不懂得分辨什么才是好酒，有醉意就得，真是暴殄天物。

白兰地大行其道时，别说X.O.，还能在杂货店里买到轩尼诗的EXTRA，当今虽然有路易十三，但是EXTRA也只在拍卖行中出现。

很难向不喝酒的年轻四方人解释EXTRA的味道如何，只可以形容它不像酒，总之绝对不呛喉，一口比一口好喝。

中国人喜欢的“白酒”，如果醇起来也不错。喝过一瓶茅台，那白色的瓷樽已贮藏得发绿，喝起来也不像酒，连干数杯面不改色。从前很佩服周总理迎接外宾时老干茅台，那么大年纪还是照喝，如果是那种好茅台，相信你也能一杯干了又一杯。

醉意是慢慢来的，但泛舟荡漾，喝多了也不会头晕眼花，舒服到极

点。

我最后喝的轩尼诗EXTRA，是倪匡兄移民旧金山后我第一次去探望他，从柜中拿了两瓶，一个人手揸一瓶，一下子干个净光。好酒就是那样的，再没有更清楚的说明了吧？

# 啤酒与优雅无缘

大暑，喝冰凉的啤酒固然是一大乐事。天冷饮之，又是另一番滋味。寒冻下，皮肤欲凝，但内脏火烫，一大杯啤酒灌下，“滋”地一去，其味道美得不能用文字来形容。

啤酒的制造过程相信大家都熟悉：将麦芽浸湿，让它发霉后晒干，舂碎加滚水泡之，取其糖液掺酵母酿成酒，最后加蛇麻子所结之毡果以添苦味，发酵过程养出二氧化碳之气泡。有一天，我一定要自己试试。

世界各国都在酿啤酒，好坏分别在各地的水。水质不好，便永远做不好啤酒，东南亚一带，就有这个毛病。美国是一个例外，它的水甘甜，但是永远酿不了好啤酒，可能跟美国人不择食的习惯有关。

气氛最好的是在德国的地窖啤酒厅，数百人一齐狂饮，杯子大得要用双手才能捧起，高歌《学生王子》中的“饮、饮、饮”。

或是静下来一边喝一边唱一曲哀怨的《莉莉玛莲》。

英国的古典式酒吧，客人两肘搁在柜台上，一脚踏在铁栏，高谈阔论地喝着“苦啤”，它颜色棕黑，甜、淡，很容易下喉，一连饮十几大杯子不当一回事。

法国人不大会喝啤酒，他们只爱红白酒和白兰地，越南人跟他们学的三三牌啤，淡而无味。

酒精最强的应是泰国“星哈”和“亚米力”，成分与日本清酒一样高。一次和日本人在曼谷，各饮三大瓶，他有点飘然，问说这酒怎么这么

强，我说你已经喝了1.8升的一巨瓶日本酒了，他一听，腰似断成二节，爬不起身来。

韩国人极喜欢喝啤酒，是因为他们民族性刚烈，大饮大食，什么都要靠量来衡量，最流行的牌子是OB。只有他们把啤酒叫成麦酒，我认为这是一个很恰当的称呼。

啤酒绝不能像白兰地那么慢慢地喝，一定要豪爽地一口干掉。三两个好友，剥剥花生，叙叙旧，喝个两打大瓶的，兴高采烈，是多么写意！唯一反对的是要多上洗手间。

饮酒是人生一乐，醉后闹事的人就不是喝酒，而是被酒喝了。

# 真正酒徒，容许一生放纵几次

酒？

有什么好喝？

要是你想得到答案，免了罢，不如向女人说明什么剃须水最好，反正，她们都听不懂。

不会喝酒的人，请把这一页掀过，我不会向你弹琴。

什么？

你还在耐心地听？

那么，你有希望了。你有了成为一个酒徒的可能性。

什么酒最好呢？

在你眼前的酒最好喝。

如果你是选择香槟和陈年红酒，不饮双蒸和白干的话，那你是酒的奴隶，不是她的主人。

要是你任何酒都喝，逢喝必醉，那是酒在喝你，不是你在喝酒。

再详细说明：酒徒分两种，一种是喝酒的，另一种是被酒喝的。

醉。

又是什么？

大吐大呕，谈不上什么境界。

醉，是语到喃喃时。

醉，是飘飘然，乘鹤云游。醉，是畅所欲言，又止乎于礼。

醉，是无条件地交给对方，又知道对方能够完全地付出给你。

除此之外，不能称醉。

只是蠢猪一只。

大吵大闹、又哭又啼、借酒装疯，都是最低的吗？

那又未必。

真正酒徒，容许一生人放纵几次，上述的情形，在你最悲哀和最欢乐时，绝对是美丽的。

问题是重复此种丑态。次数太多，那你不够资格喝酒，自杀去吧。

那么，什么是限度哟？

很简单，每一口酒都有滋味为限度。喝到分不出是白兰地或威士忌，就应该停止。

我的个性是追酒喝，怎么办？

没怎么办，不喝罢了。

我喝一口酒便作呕，但是又很向往醉的感觉，我想醉一次，怎么办？

答案是：花香令人醉，茶醇令人醉，景色令人醉，美女令人醉，读书令人醉。请你别用酒为工具，请你别用酒当借口，请你别用酒做对手。任何情形之下都能大醉。

什么酒最好喝？

配合菜色的酒最好喝：吃杭州菜喝花雕，吃日本菜喝清酒，吃西餐喝红白酒。

配合情景的酒最好喝：到俄罗斯时喝伏特加，到韩国时喝马歌丽，到希腊时喝乌索。

混酒容易醉，白兰地加威士忌，一喝便倒下去，你说是吗？

胡说八道。

喝鸡尾酒的人，不见他们都醉死？

酒后灵感大作？

也不尽然，看什么媒体。

写长篇大论，醉之思路胡乱，戒酒较佳。

五言古诗，七言绝句，大醉可也。练书法也可醉，怀素狂草，应该是醉后之作。刻图章却不能醉，否则把手指当石块，皮破血流。

酒能增强性欲？

是。对。不过，还要看对象是否新鲜，要不然，增强的不是性欲，是睡意。

宿醉有没有药医？

没有。喝水喝茶。蒙头大睡，是最好的治疗。

我想开始学喝酒，如何着手？

先喝啤酒吧。如果你连啤酒都感觉不好喝，即刻停止。没有必要勉强自己。要是任何酒你也认为是香的，那么你已经有了天分，自然会喝。

喝酒到底会不会伤身？

任何官能上的享受，都从小小的伤身开始。过量总是不好的，猛吞白饭，也能伤身。

我想戒酒。

戒一样东西，只有意念。戒酒中心帮助不了你。我们身体中有个刹车的原始功能，叫做“出毛病”。喝酒喝出毛病，就应该减少，硬邦邦地喝下去，也死得硬邦邦，道理最简单不过。

真的会喝死人？

真的，古龙就是喝酒喝死的。

榴莲和酒，是不是不能一块吃？

没有科学引证。啤酒和榴莲应该没有问题。烈酒和榴莲不试为妙。友人岳华，从前就是喜欢喝了白兰地后吃榴莲，一直没事。有一次感到胃不舒服，从此就不再喝烈酒吃榴莲。

女人和酒，你选择哪一样？

两者皆要。

不行，只能取其一！

那么还是酒。

酒不语，女人话多。

酒不会来纠缠你，你何时听过酒会开口说“喝我，喝我”？

白兰地和威士忌，你选择哪一样？

爱酒的人，哪有分别？

听说白兰地是葡萄做的，可以补身；威士忌是麦酿的，喝了不举。

乱讲。这是狡猾的法国商人捏造的故事，他们要打倒威士忌，只有出这道阴招。威士忌喝了不举？你有没有看到苏格兰男人穿的是裙子？他们不穿长裤，随时可以将女人“就地正法”。

讲个酒故事来听好不好？

这是倪匡兄讲的：昔日，一个人喝酒喝穷了，下决心戒酒，但是肚子里的酒虫像要伸出手来抓舌头，不得不喝。

一天，他叫人拿了数罐美酒放在面前，又把自己绑在一棵大树干上，几个时辰下来，酒虫闻着酒香，忍不住由他口中爬了出来。

这个人从此不喝酒，但是后来非常无聊，闷死了。

你最佩服的酒徒是谁？

一个叫石曼卿的。

石曼卿，宋朝人，性倜傥，行侠气节，文风劲健，工诗善画，明辨是非，嗜酒不乱。

曼卿还是一位兵法家，常预言敌方攻势，奈何皇帝不听，故曼卿喝酒去也。

当年有个布衣叫刘潜，也胸怀大志，常与曼卿一起喝酒。他们两人终日对饮，喝到傍晚一丝醉意也没有。第二天，整个京城传说有两个“仙人”到酒家喝酒，这两个“仙人”就是石曼卿和刘潜。

另一个石曼卿与刘潜的故事是他们又一起到船上喝酒，喝到半夜，船夫的酒快给他们喝完，见有斗余醋，混入酒中给他们喝，他们也照样干了。

石曼卿告老归隐，住山头，醉后拿起弓来，把数千个桃核当弹子，射入谷涧，几年后，满谷桃花。

说说你自己的酒故事。

一年到吉隆坡，已经不喝椰子酒甚久，和友人杜医生摸索到椰子林中的一家餐厅，该地炒咖喱螃蟹出名，佐以椰酒，天下一品。

但当晚该店椰酒卖光，众客大失所望。

我不甘心，跳上杜医生的吉普车，深入椰林，找供应椰酒的印度师傅。

椰酒酿制的过程是这样的：在热带的椰子林中，你可以看到一个印度人，腰间绑了十几个小罐，像猴子一样，爬上二三十英尺高的椰树。

树顶叶子下，有数根长得如象牙大小的枝干，枝干中开着白色的椰花，乘这些椰花还没有结实，酿酒人用巴冷刀把它们削去，再在干尖处绑上小陶罐，撒酒饼在其中。

整棵树的营养都集中在这尖干上，吐出液汁来供给花朵结实，顶尖无花，液汁滴注罐中，一面滴液，酒饼一面发酵，制造酒精。

印度人每天收集陶罐，倒入大容器里，拿去街市贩卖，但始终是私酿，犯法的。

我们抵达印度人家，敲门。

印度人已大醉，醒来知道来意，指着屋檐下的一个装油的巨大塑胶桶说：“要买就全桶买去。”

问价钱，只合港币80大洋。

即刻和杜医生将酒搬上吉普，往餐厅驾去。

一路上，已忍不住，埋头下去喝一大口。

啊，比任何香槟更好喝，是自然的，是原始的。

扛入餐厅，请所有渴望的同志大饮。

要记得，酒饼并没有停止发酵，喝进去还是不断地在你胃里产生酒精，直透胃壁，入血液，进大脑。

全餐厅同志皆大乐。

酒醉饭饱。

见油桶中酒，还只喝了1/3。

与杜医生再把桶抬上车，往酒店直驰而去。

二人扛酒桶走入希尔顿酒店，经过大堂，众客投以好奇眼光，及闻酒香，大叹羡慕。

入房，杜医生指桶，问道如何处置。

我示意把酒抬进浴室，倒入大浴缸中，刚好半满。

夜深，杜医生离去。

我脱光衣服，跳入缸内，全身乳白香甜，凉透心肺。索性整个人潜入酒里，张口骨碌骨碌狂饮。

人生，一乐也。


十號胡同
陸羽茶館
LUK YU HOUSE
金蓮記

# 酒中豪杰，才是好人

我们这些享受过香港电影全盛时期的人，非常幸福。当年，拍什么卖什么，领域之大，布满东南亚和欧美唐人街，单单某些地区的版权费已收回成本，所以要求的是量，而不是质。

日本和韩国导演都以快速见称，输入了许多人才。前者有井上梅次、中平康、岛耕二等，后者除了申相玉、郑昌和，还有张一湖和金容珠。

导演住酒店，带来的工作人员就在宿舍下榻。日本人一休息下来，就到影城的后山海里潜水，捞出很多海胆，当年香港人不会吃，海底布满了，拾之不尽。

韩国人更勤力，每天工作十多二十个小时，难得有空即刻蒙头大睡。醒来，就在房间内制作金渍泡菜，他们不可一日无此君，不吃泡菜开不了工。当年商店没得卖，非自己泡不可。

这一来可好，泡菜中有大量的蒜头，发酵起来，那阵味道不是人人受得了的，其他住在宿舍的香港演职员都跑来向我投诉，我无可奈何，私掏腰包请喝酒安抚。

香港人、日本人、韩国人不和，但有一个共同点，就是大家都是酒中豪杰。香港的酒比他们国家的又好又便宜，收工之后在宿舍狂饮，酒瓶堆积如山。电影工作人员都得付出劳力，一天辛苦下来，有些还不肯睡，聊起小时看过的片子，哪一部最好，什么电影的摄影最佳，最后唱起经典作品的主题曲来。

国籍可能不同，但看过的好莱坞电影是一样的，这是大家的共同语言，已经不分你我来自哪一个地方。

在片场工作，除了导演高高在上，其他人并没受到应得的尊敬，只是苦力一名，任劳任怨，所以养成了借酒消愁的习惯。喝多了，都酒力甚强。我请工作人员时，也以会不会喝酒作为标准。不喝的，一定不行，酒中豪杰，才是好人。

# 普洱茶的真性情

翻看杂物，发现家中茶叶有普洱、铁观音、龙井、大红袍、大吉岭、立顿、富逊、静岗绿茶和茶道粉末，加上自己调配的，应该这一生一世饮不完吧。

茶的乐趣，自小养成。家父是茶痴，一早叫我们四兄弟和姐姐到家中花园去，向着花朵，用手指轻弹瓣上的露水，每人一小碟，集中之后煮滚沏茶的印象尤深。

家父好友统道叔是位入口洋货的商人，在他办公室中一直有个小火炉和古董茶具泡功夫茶。用榄核烧成的炭，是在他那里第一次看到。

浓郁的铁观音当然是我最喜爱的。统道叔沏的，哥哥一早空肚喝了一小杯，即刻脸变青，呕得连胆汁都吐出来，我倒若无其事地一杯又一杯。

老人家教道，喝茶喝醉了，什么开水、牛乳、阿华田都解它不了。最好的解茶药，莫过于再喝茶，但是这次要喝的是武夷老岩茶，越老越醇以茶解茶，是至高的境界。

来到香港，才试到广东人爱喝的普洱茶，又进入另一层次。初喝普洱，其味淡如水。因为它是完全发酵的茶，入口有一阵霉味，台湾人不懂得喝普洱，“洱”字又难念，干脆称之为“臭普茶”。“臭普”，闽语“发霉”的意思。

普洱茶越泡越浓，但绝不伤胃。去油腻是此茶的特点，吃得太饱，灌入一两杯普洱，舒服到极点。三四个钟头之后，肚子又饿了，可以再

进食。

久而久之，喝普洱茶一定喝上瘾。高级一点的普洱茶饼，不但没有霉味，而且感觉到滑喉，这要亲自体验，不能以文字形容。

想不到在云南生产的普洱，竟在广东发扬光大。普洱的唯一缺点是它不香又不甘，远逊铁观音。

有鉴于此，我自己调配，加入玫瑰花蕊及药草，消除它的霉味，令其容易入喉。这一来，可引导不嗜茶者入迷，小孩子也能喝得下去。经过这一课，再去喝纯正的普洱，也是好事。能去油腻，倒是不可推翻的事实。

市面上有类似的所谓减肥茶，其实是掺了廉价的番泻叶，喝了有轻微的拉肚子作用，已失去了享受的目的。而且，番泻叶与茶的质量不同，装入罐中，沉淀于底，结果茶是茶，番泻叶是番泻叶，一大把抓了冲来喝，洗手间去个不停，很可怜。

玫瑰花蕊和菊花一样，储久了会生虫。用玫瑰蕊入茶，要很小心。从产地入货后，要经过三次的焙制，方能消除花中所有幼虫，但是制后须保持花的鲜艳，这也要靠长时间的研究和经验的累积。

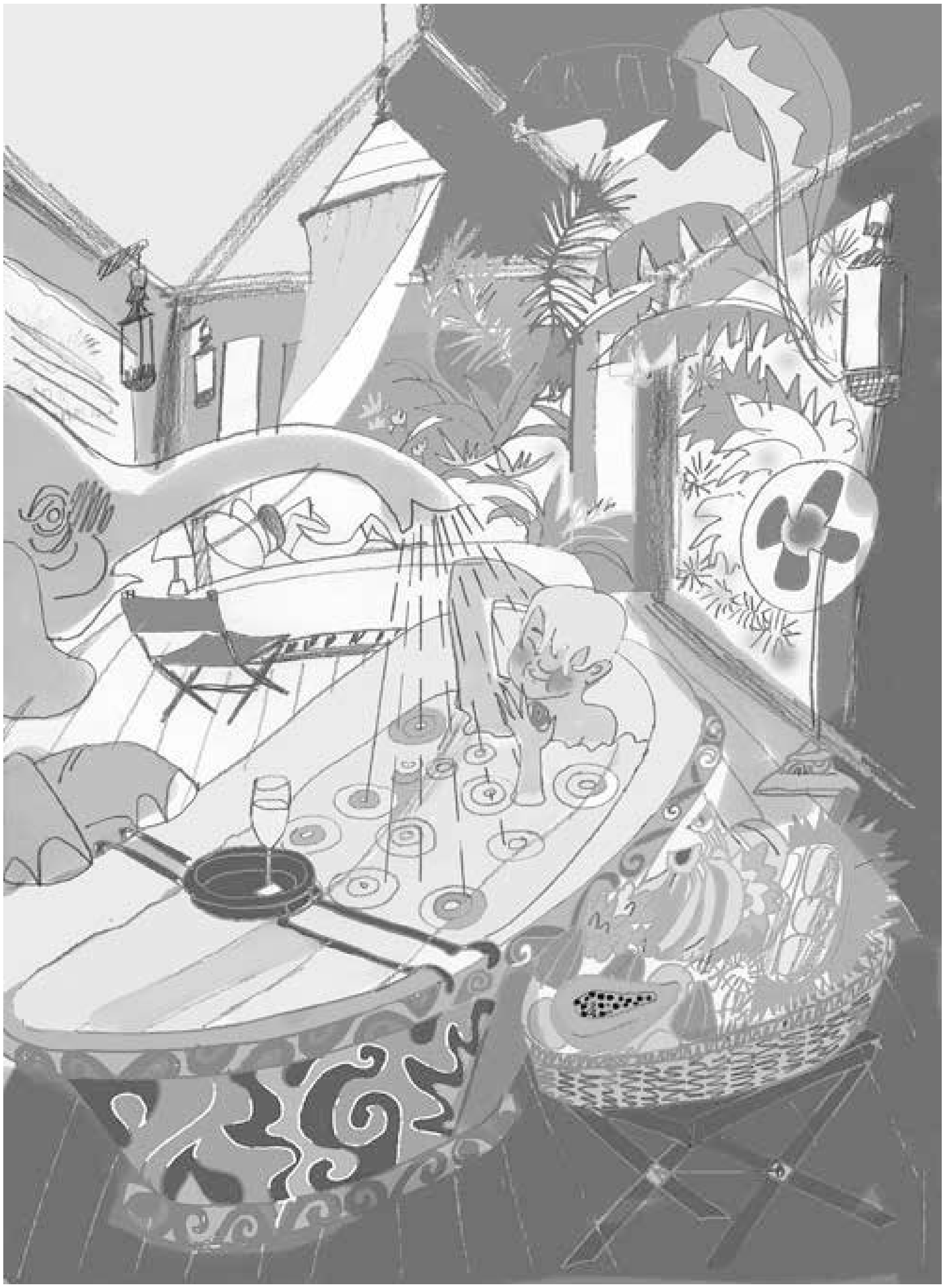
一般茶楼中所喝的普洱，品质好不到哪里去，有些还是由泰国进口当地商人收集来的冲过的旧茶叶，再发酵而成，真是阴功。纯正云南普洱不分贵贱，都有一定水准。

其他茶叶沏后倒入茶杯，过一阵子，由清转浊，尤其是西洋红茶，不到十分钟，清茶成为奶茶般的颜色。

普洱永不变色。茶楼的伙计把最浓的普洱存于一玻璃罐中，称之

为“茶胆”，等到闲下来添上滚水再喝，照样新鲜。

在茶庄中买到的普洱，由十几块钱一斤到数百块的一个八两茶饼，任君选择。所谓的绝品“宋聘”，99%是假货，能有“红印”牌的三四十年旧普洱喝，已是很高级。但是普洱是属于大众的日常饮品，太好太醇的茶，每天喝也不过如此。港币100块一斤，已很不错。平均每一斤可以喝上1个月，每天只不过是三块多钱，比起可乐、七喜，便宜得多。



普洱叶粗，不宜装入小巧的功夫茶壶，经茶盅沏普洱最恰当。普通的茶盅，十几二十块钱一个，即使买民国初年制的，也只不过是一两百块。弄个古雅一点的，每天沏之，眼睛也得到享受。

有许多人不会用茶盅，但原理很简单，胆大心细就是，有过两三次

的烫手经验，即毕业。

喝茶还是南方人比较讲究，北方人喝得上龙井，已算及格，他们喜爱的香片，已不能叫作“茶”，普洱更非他们可以了解或欣赏的。

普洱已成为了香港的文化，爱喝茶的人，到了欧美，数日不接触普洱，浑身不舒服。我每次出门，必备普洱。吃完来一杯，什么鬼佬垃圾餐都能接受。

移民到外国的人，怀念起香港，普洱好像是他们的亲人。家中没有茶叶的话，一定跑到唐人埠去喝上两杯。

到外地拍电影，我的习惯是携一个长直形的热水壶，不锈钢做的，里面没有玻璃镜胆，不怕打烂。出门之前放进大量普洱，冲冲水，第一道倒掉，再冲，便可上路。寒冷的雪山中，或酷热的沙漠里，倒出普洱与同事一齐喝，才明白什么叫作“分享”。

一次出外忘记带，对普洱的思念也越来越深。幻想下次喝之，必愈泡愈浓，才过瘾。返港后果然只喝浓普洱，不浓不快。倒在茶杯中，黑漆漆的。餐厅伙计走过，打趣地问：“蔡先生，怎么喝起墨汁来？”

谦虚回答：“肚中不够嘛。”

# 真正的“茶虫”是“茶宠”

好友坚哥是位普洱茶专家，最好最老的，都在他的收藏之中，可以说是全香港最齐全，而做到香港第一，也是世界第一了。

到他那里，当然喝到好茶。

“你会喜欢这一种。”他说。

看样子，是细小乌黑的茶叶，普洱通常做饼状，叶甚大，为什么有这种样子的?

“是不是茶苗？”我问。

“不。是从茶饼中跌出来的碎茶。”他得意地说。“哪来那么多碎茶？”“是从一间旧茶楼买回来的。”

他解释：“仓中一堆堆放，久而久之，仓底遗漏了很多碎片，已有几十年。”

“什么时候买的？”

“30年前，那家茶楼倒闭的时候。”

一喝之下，果然醇厚、滑喉。当年最普通的茶，当今喝来已不错，现在有钱也买不到了。他说。奇怪的是冲多少泡颜色还那么浓，味不减薄，较任何卖五六千块一饼的红印都好喝。再试好几种，愈喝愈佳。

坚哥儿子在外国留学，刚好回来度假，帮父亲打开一箱百年普洱。“老豆，茶里有虫！”我听到他大叫。茶虫？没见过，我冲去看。一

条一英寸长的虫，全身乌黑发亮。“不要紧，不要紧。”坚哥说，“老普洱有虫不要紧。”但那条虫已给他儿子捏死。一生试的虫虫蚁蚁甚多，就没有吃过茶虫，这条虫吃老普洱为生，一定干净。食欲大作，用牙签串起，从和尚袋中拿出点雪茄的喷火机烧烤一番，见已熟，吃进口，细嚼之下，一阵茶香。终于做了个名副其实的老茶虫。

# 茶在心间，才是人间清欢

要出远门，当然要准备好茶叶，至于要不要带个茶盅，犹豫了一阵子。

拿个蓝花米通去吧。茶叶铺的老板陈先生说：“这种茶盅随时可以买到，打破了也不可惜。”

对惯于旅行的人，行李中的每一件物品都计算过，判断是否必需，方携之。沏茶总不会是个问题吧？最后决定，还是放弃了茶盅。

这一来可好，往后的一些日子，这个决定带来许多麻烦，但也有无尽的乐趣。

到达墨西哥，第一件事便是找滚水。我的天，当地人是不用的。他们根本就不喜欢喝茶，只爱咖啡。咖啡并非冲的而是煮的，一锅锅地泡制，便没有多余的滚水了。

滚水的西班牙语是“AGUA　CARICANTE”，“水热”的意思。拼命向人家要“水热”、“水热”。他们不知道我要“水热”干什么，结果也依了我，跑到厨房去生火，他们没有水壶或水煲，用个煮汤用的锅子，把水煮沸了交给我。

拿到房间把茶叶撒进去，根本谈不上沏茶，简直是煮茶，真是暴殄天物。

对着这锅茶怎么办？也不能把嘴靠近锅边喝，烫死人。只有倒入水杯。“砰”地一声，玻璃杯破了，差点把手割伤。

第二天忍不住去买了个原始型电水壶，此种简单的电器，墨西哥卖得真贵，三百六十大洋港币。

有了电水壶没有茶壶又怎办？这次不敢直接冲滚水入玻璃杯，但也不能将茶叶扔进电水壶里呀！

想个半天，有了，从行李中拿出一个小热水瓶来，这是我出外景必备的工具。因为有一次在冰天雪地的韩国雪域山中，梳妆师傅细彭姑爬上雪山时还带着个热水瓶，我嫌她累赘，想不到拍到一半，快冻僵时，她由热水瓶中倒出一杯铁观音来给我，令我感动不已。由此之后，我向她学习，每到外景地前先沏好一壶茶，让最勤力的工作人员欣赏欣赏。

把茶叶放进热水瓶，再将滚水倒进去，用牙刷柄隔茶叶，第一泡倒掉，再次注入热水。

沏出来的茶很浓，好在用的是普洱，要是铁观音就太苦涩了。饮用时倒进杯中，茶叶渣跟着冲出来，半杯茶水半杯叶，也只有闭着眼睛喝了。

演员跟着来到，先是黎明把我的电热水壶借去泡公仔面。还给我时，叶玉卿又来拿去。这一借，不回头，我也不好意思为了一个小热水壶和人家翻脸，算了，另想办法。

走过一家手工艺品商店，哈哈，给我找到了一个茶壶，画着古印第安人抽象的蓝花，很是悦目，即刻买下来。

再到超级市场去进货，想多买一个热水壶，但是给香港来的工作人员一下子买光。小镇上，再也难找。

索性全副武装，购入一个电炉，再买个铁底瓷面的锅子，一方面可

以煮水一方面又能煮食。

回到小房间，却找不到插座头：灯是壁灯，电风扇挂在天花板上，只有洗手间中那个插电须刨子的能够勉强使用。

水快沸，心中大乐，这次只许成功不许失败，把茶叶装入茶壶，注入滚水。

准备好茶杯，倒茶进去。又是半杯茶叶半杯水的一杯茶。原来买的是咖啡壶而不是茶壶。注水口大，没有东西隔着，所以有此现象。

经过几番折腾，后悔当初不把那个茶盅带来，中国人发明的茶盅实在简单方便实用，到现在才知道它的好处。

终于，在五金铺中指手画脚，硬要他们卖给我一小方块铁纱，店员干脆说：“不要钱，送给你。”

老大欢喜地把那片铁纱拿回酒店，贴在咖啡壶内注水口上，这一来，才真正地享受到一杯好茶。

在没有喝茶习惯的国家中，我遭了好些老罪。上次在西班牙，向他们要滚水的时候，他们把有汽的矿泉水煮给我，泡出来的茶有股亚摩尼亚味，恐怖之极。

之后，我已不要求什么铁观音普洱，只要有立顿黄色茶包已很满足。没有滚水？好，要杯咖啡，再把三个茶包扔进去浸，来杯鸳鸯算了。

我们这次的外景，最大享受是回到旅馆，每个人都把他们的临时泡茶工具拿出来，你沏一杯，我沏一杯，什么茶都不要紧，只要不是咖啡

就行。喝入口，比什么陈年白兰地更加美味。

日本的茶道，那不过是依足陆羽的《茶经》去做，很多人骂他们只注重仪式，但也是悠闲生活的一个方面呀！台湾人冲功夫茶更是越来越繁复，先用一支竹夹子把小茶盅中的茶叶夹出来，再来个小竹筒盛新茶装入，沏后倒入一大杯，再注入几杯，把空杯闻了一闻，再喝茶。说什么这才是真正的茶道，他们看轻日本和香港的喝茶方式，认为台湾产的冻顶乌龙，才真正叫作茶。

茶，要是一定那么喝，已失去茶的意思。

茶，是用来解渴的，用什么方式，都不应该介意和歧视。在没有任何沏茶工具之下做出来的茶，才能进入最高的境界。

# 日子再忙，也要吃茶去

程氏夫妇，认识多年，他们曾在新加坡住过一个时期，返港后我们经常聚会。育有二子，除上学，还身教，一有假期就带他们到世界各个都市的博物馆，并享受名厨美食。

大家没有联络已久，一日，接母亲电话，见面时，母样子依旧，小儿子已经长大成人，彬彬有礼，是位好青年。

问近况："对什么最有兴趣？"

"饮食。"儿子程韶伦回答。

真奇怪，友人子女，都想干这方面的东西，大概是与从小吃得好有关系。

"干餐厅，很黏身。"我说。

"不是。"他妈妈说，"你先听听他的。"

"你知道的，我们家族和云南的关系很好。"程韶伦说，"我一向爱喝普洱茶，便顺理成章地想做普洱茶生意了。"

"那更糟糕，要辨别普洱茶的真假和好坏，最少也得再花几十年工夫。"

"不是卖茶饼，而是现喝的。"他说。

原来，程韶伦大展拳脚，购入最新机器，在最卫生干净的环境下，采集天然森林生长的大叶种乔木茶，其中有树龄三百年以上的野放古茶

树，和五十年以上的有机茶树，不需要施用化肥和农药，以高科技提炼出普洱精华来。他取出样版给我看，是牙签纸筒般大的包装，一撕开，浸入滚水或冷水中，即刻溶化。

对味道还是表示怀疑，我喝了一口，不错不错，刚好要出门旅行，喝他的普洱精华，早、中、晚餐都来一杯，方便到极点。程韶伦也做过SGS检验报告，证实此精华的儿茶素、茶多酚含量高达百分之六十二点九，这些活性成分有强烈的抗氧化、抗病毒和防癌防老的作用，一杯相当于六杯传统茶。

名为“吃茶去”，汉狮集团出品，当今已在市面上，可在置地和圆方的“Three Sixty超市”、九龙城“永富”以及小店“一乐也”买得到。

# 玩泥沙的日子哪去了

今早的新闻中，看到北京的一个学校，专教小孩子如何成为神童，读小学就能有大学的成绩，全年学费竟然高达十四万人民币。

校长出镜解释如何教导。他没有眉毛，皮笑肉不笑，一脸奸相，一看就知道是个老千，但也有父母上当。据专家们说，那里的教学方法，和普通的并无两样。

都怪只能生一个。由父母，及男女双亲一共六个人来宠爱，非成龙不可，内地的孩子，两岁已进入学堂，失去童真。

香港的也好不到哪里去，一两岁就要迫他们去幼儿园。我一些朋友都说单单为了孩子的学业，每个月花一两万。那么多钱，长大了还得了？留下来自己吃吃喝喝，多开心？

玩泥沙的日子何去？现在的儿童关在石屎森林中，来往之地只是学校和家里。个个戴近视眼镜，老气横秋，把头埋进计算机。自己的脑袋，装了什么东西？

我们在河里抓小鱼，叶中找打架蜘蛛，过的童年是那么逍遥，现在的儿童永无体会。

玩到五六岁才去读幼儿园，有的干脆跳开，一下子进入小学。是的，也许我们那时的儿童，长大了比当今的笨，但是我们快乐。

也明白做父母的苦心，不迫孩子，今后怎么和别的竞争？但是应该回头一想，自己已经竞争了一辈子，还要下一代重蹈你的错误？

想开了，就能放心。先让儿女玩一阵子吧！这是实实在在的，是他们再也得不到的时光。今生今世，永远不会忘记！

最佩服苏美璐一样的人物，让女儿阿明在小岛上自由奔放，阿明长大后会失去竞争能力吗？她那么聪明，是不可能的。还是倪匡兄说得对：好的孩子教不坏，坏的教不好，让他们玩去！



# 有一技之长多好

书画文具店，标青的有上环的“文联庄”和油麻地的“石斋”。老板黄博铮先生，本身是一个书法家，与同好共创“甲子书法社”，一周一次在店里雅集，也教学生。

做这一行的，本身不爱好艺术不行，黄先生说：“市场很狭窄，没什么人肯干。”

我就是喜欢光顾这种“没什么人肯干”的铺子。“石斋”中各种文具齐全，单单宣纸就有上百种选择，我最爱用的是“仿古宣”。

字画收藏一久，白色或米黄色的纸，便会变成浅褐色或淡绿色。后者的颜色最美，看起来非常舒服，那种绿绿得可爱，像新摘的龙井。闻起来还有种香味，真个名副其实的古色古香。当今写字，不可能有这种效果，只有用“仿古宣”了。色彩一样，但没有香味，也只好接受。

店里也替客人接刻印的单。不收费用，直接让顾客和名篆刻家接触。我的大师兄孔平孙先生也帮人家刻，小师兄禤绍灿本来也在“石斋”挂作品，但近年来积极教拳，篆刻方面少去碰。古人说做才子有20种条件，琴棋书画后还有个“拳”字，绍灿师哥是真正的才子，我只是二十分之一才子。

这个年代，还有什么人对书画有兴趣呢？老板黄先生说：“主要客路是一些中产阶级，公务员和老师居多。他们收入稳定，空余时间控制得住，就会学字画了。但是近年来铁饭碗也打破了，客人又减少。”

“我们这一辈，也给父亲骂不学无术，”我说，“我相信青出于蓝，

总有人肯学。”

“是的，”黄先生说，“有一技之长，至少老了可以摆摆摊写挥春，不必去当看更。”

# 江湖老友，多是传奇

> 生命的长短
> 是不受自己控制的，
> 但生命质素的好坏，
> 却是我们自己能够提高的。

# 金庸的稀奇古怪

黄蓉想出来的食谱，稀奇古怪。作者金庸先生的饮食习惯，却很正常。

“我和蔡澜对一些事情的看法都很相同，只是对于吃的，他叫的东西我一点也吃不惯。”有一次和金庸先生去吃广东粥面，他就这么说。

海鲜类金庸先生也没有兴趣，他爱吃肉，西餐厅牛扒绝对没有问题。一起去旅行时，到中国餐厅，他喜欢点酸辣汤，北方水饺也吃得惯。

上杭州餐厅和去沪菜食肆，金庸先生不必看菜单，也可以如数家珍地一样样叫得出来。

至于水果，金庸先生最喜欢吃西瓜。这也是江浙人的习惯吧。我小时候就常听家父说他住上海的时候，西瓜商家是一担担买来请伙计吃的。不这么做就寒酸了，当年没有雪柜，把西瓜放进井里，夏天吃起来比较冰凉。

说到酒，据说金庸先生年轻时酒量不错，但我没看过他大量喝，来杯威士忌不过不加冰，净饮倒是常见。

近年来他喜欢喝点红酒，每次摘下眼镜后细看酒牌，所选的酒厂和年份都不错。不时喝到侍者推荐的好酒，也用心笔记下来。

吃饱了饭，大家闲聊时，金庸先生有些小动作很独特，他常用食指和中指各插上支牙签，当是踩高跷一样一步步行走。

数年前，经过一场与病魔的大决斗之后，医生不许查大侠吃甜的，但是愈被禁止愈想吃，金庸先生会先把一长条朱古力不知不觉地藏在女护士的围裙袋里面，自己又放了另一条在睡衣口袋中，露出一截。

查太太发现了，把他的朱古力没收。但到上楼休息，金庸先生再把护士的扒了出来偷吃。本人稀奇古怪。不然，他小说中的稀奇古怪事，又怎么想出来的呢？

## 他在每个时代，都玩得尽心尽力

倪匡的生命中，有许多时代。像毕加索的蓝颜色时代、粉红颜色时代，而倪匡就有木匠时代、Hi-Fi时代、金鱼时代、贝壳时代、情妇时代和移民时代。

每一个时代，他都玩得尽心尽力，成为专家为止。但是，一个时代结束，就从不回头；所收集的，也一件不留。这是他的个性。在他的贝壳时代，曾著多篇论文，寄到国际贝壳学会，受外国专家的赞许。他本人收集的稀少贝壳，要是留下一两个，到现在也价值连城，但他笑嘻嘻地都不要了，一点也不觉得可惜。

倪匡的种种时代我没有亲身涉足，只能道听途说，但是他的演员时代是由我启发的，在这一方面我可有些发言权，可以发表点独家资料。

有多方面才能的倪匡，电影剧本写得多，为什么不当演员呢？反正他有一副激情有趣的面孔，许多女人都想捏他一下，叫他当演员，是理所当然的事。

数年前，我监制了一部商业电影叫《卫斯理与原振侠》。由周润发演卫斯理，钱小豪扮原振侠，张曼玉演原振侠的女朋友。内容没什么好谈。商业电影嘛，只要包装包得好就是了，不过由周润发来演卫斯理，倒是最卫斯理的卫斯理了。

言归正传，我想起常和亦舒开玩笑时说，外国人写小说，开始的时候一定是：这是一个又黑暗，又狂风暴雨的晚上……连花生漫画的史诺比也这么开头，我让《卫斯理和原振侠》也以一个又黑暗，又狂风暴雨的晚上开始……

布景是一个豪华的客厅，人物都穿着踢死兔在火炉旁边谈天，外面风雨交作。

贵宾有周润发、钱小豪，少不了原作者。由倪匡扮演自己，最适当不过了。当年倪匡从来没有上过镜，是个噱头。但要说服他演戏，总得下一番功夫。

在电话上说明后，他一口拒绝。但我说借的外景地是香港最高贵的会所大厅，而且……而且……他即刻追问："而且什么？"

我说而且还有多名美女，喝的酒是真材实料的路易十三。倪匡即刻答应。我打蛇随棍上，称要穿晚礼服的。

"我才不穿什么踢死兔！"倪匡说，"长袍马褂好了。"

那种气派的场面，怎能跳出一个穿长袍马褂的中古人？我大叫不不不不。第二天就强迫他去买戏服。

在这之前，我叫制片打电话给代理商，路易十三的空头支票一开，到时没有实物交代不过去，好在代理商大方，赞助了半打。

我们在置地广场的各家名牌店中，替他选了白衬衫、黑石衫加腰带、袖扣和发亮的皮鞋，但就是买不到一件合他的身材的晚礼服。

倪匡长得又肥又矮，在喇叭裤流行的时代，他从来没有感受过，因为他买喇叭裤时，店员量了他的腿长，把喇叭裤脚一截，就变得不喇叭了。

最后只有到Lane Crawford，试了十几套，到最后店员好歹在货仓底中找出了一件，试穿之后，意外地合身。倪匡拍额称幸，问店员说怎能

找出那么合身的东西。店员也很老实："哦，我想起了，是一个明星七改八改之后订下的，结果他没来拿。他好像姓曾的，对了，叫曾志伟。"

倪匡听了一面乌云，不出声地走出来，我们几人笑得跌在地上，后来才追着跟出去。经过史丹利街的眼镜店，我看到倪匡戴的黑框方形眼镜，一点也没有作家的形象，就把他拉进去。

我选了一副披头士约翰·连侬常戴的圆形眼镜，叫他一试。

"这么小副，会不会显得眼睛更小？"他犹豫。

"不是更小，是根本看不见。"我心里想说，但说不出口。倪匡这个人鬼灵精，早已猜到，瞪了我一眼，那时我才看到一点点。

一切准备就绪，戏开拍了。

灯光师在打闪电效果的时候，我们已经干掉了一瓶路易十三。

倪匡被大明星和专门请来的高大的时装模特儿包围，乐不可支。他穿起那套晚礼服，居然也有外国绅士的样子。

周润发等演员都喝了酒，有点微醉，大舌头地讲对白，轮到倪匡，他口齿伶俐，一点也没有平时讲话的口吃毛病，把对白交代得一清二楚。因为没有人可以配他口气，当时是现场收音的，竟然一次过地OK，没有NG。

周围的人都拍掌，说他是一个天生的演员。

一位大波妹模特儿大赞："真像一个作家。"

倪匡又瞪了她一眼："本来就是作家嘛。演作家还不像作家，不会去死？"

戏拍完后，倪匡上了瘾，从此进入演员时代。

他也爱上那副圆形眼镜，还问我说电影道具是否可以留下。我说我是监制，说留下就留下。不但如此，连那套踢死兔也奉送，因为我知道也不是很多人能穿的。

倪匡的第一部电影拍得很顺利，到了第二部就出乱子了……

有部戏叫《群莺乱舞》，是部描写石塘咀花街时代的怀旧戏。

演员有关之琳、利智、刘嘉玲、王小凤、郑少秋、王晶、张坚庭、郑丹瑞、秦沛等人，现在要召集这群大牌，已不易。

何嘉丽唱的主题曲《夜温柔》，至今绕耳。

"我扮演个什么？"倪匡问。

我回答："嫖客。马上风死掉的嫖客。"

在电话中，我听到倪匡咔咔咔地大笑。

后来倪太告诉我，有个无事生非的八婆向她说："蔡澜真会揾倪匡的笨，叫他演作家也就算了，叫他当嫖客，简直是侮辱了大作家。"

倪太听了表情不动地："倪匡扮作家、嫖客，都是本行。"

在片厂中搭了一堂豪华的妓院布景，美术指导出身的导演区丁平，一丝不苟地将石塘咀风情重现，连酒席中的斧头牌三星白兰地，也是当

年货。

我生不逢时，没有去过石塘咀，现在身置其中，被穿旗袍的美女围绕，一乐也。电影的制梦，令人不能自拔。

和倪匡喝了一轮酒后先告退，回家睡觉，到了半夜，区丁平气急败坏地打电话吵醒我：“大事不妙，倪匡喝醉，不省人事，戏拍不下去了，怎么是好？”

我懒洋洋地化解：“继续拍好了。你难道没有听过一个喝醉酒的嫖客？”

区丁平一听也是，挂上电话后就把醉醺醺的倪匡放进轿子里，被人抬进洞房，去开演“鸡仔凤”的陈佩珊的苞了！

翌日倪匡清醒，接着拍戏，这时他的演员道德好得不得了，非常投入，因为和他演对手戏的是利智。当年利智选亚姐，没有一个人看好她，倪匡一口咬定非她莫属。利智当选后做演员，当然报答倪匡慧眼识英雄之恩，当他老太爷一般地服侍。倪匡差一点真的马上风。

后来，倪匡对他的演员生涯，更是着迷。

之后，文隽当导演也请他，洪金宝当导演也请他，拍了不少电影。

至于倪匡的片酬，他以日计，每天两万大洋，拍个十天八天，照收二十万。

“值得值得！”文隽大叫，“请了那么一个大作家，香港、台湾、星马都有市场！”

文隽自己也写文章，在现场对这位文坛老前辈，“倪匡叔”长“倪匡叔”短地招呼。

倪匡又瞪了那双不大看得到的眼睛：“缩、缩、缩！不缩也给你叫缩了！”

所有的电影也不单是文戏，有次倪匡演伙头大将军，洪金宝的戏，怎能不打？

那场戏是和一个大只佬打架，被他一踢，倪匡滚下楼去。

倪匡坚持不用替身，说：“我胖得像一个气球，滚下去一定好看！”

洪金宝说什么也不肯，不过，他说：“要是拍的话，留在最后一个镜头。”

倪匡想想，还是临阵退缩，这次可真的被文隽叫得应了。

一部接一部，倪匡不只在香港拍戏，还跟着大队到外国去出外景。

林德禄导演的《救命宣言》在香港借不到医院的实景，拉队到新加坡去拍。不是主角的倪匡自掏腰包，坐头等机位，入住五星级酒店，好不威风。

倪匡演一个酩酊大醉的老医生，演对手戏的是差点当了他媳妇的李嘉欣。

倪匡戏分颇重，不同以往客串性质的角色，林德禄对演员的要求也高，但倪匡应对自如，反正医生是没当过，醉，却是拿手的。

有场戏，需内心表情，林德禄拍倪匡的特写。倪匡正在动手术，为

人开刀，口戴面罩。

“匡叔！演戏呀！演戏呀！”林德禄叫道。

“戴着这种口罩，怎么演嘛？”倪匡抗议。

“用眼睛演呀，用眼睛演呀！”林德禄大叫。

倪匡气恼，拉掉口罩摔在地下，“妈妈”声地：“你明明知道我眼睛那么小，还叫我用眼睛演戏！你不会去死！”

禄叔垂头丧气，举手投降。

写了几百个剧本，倪匡却没有现场的经验，从来不知道拍戏要打光的。他常说，拍戏容易，等待打光最难耐，可以和美女吹牛皮，那又不同。但对着的是李嘉欣，倪匡无奈，只有继续发脾气。

又有一部叫《僵尸医生》，倪匡这次可不演医生，但也不演僵尸，扮的是抓鬼的道士。

倪匡扮相没有林正英那么权威，但滑稽感不逊任何演员，反正是喜剧，他演起来得心应手。

话说那鬼佬吸血僵尸来到香港，还带来一条性感鬼婆女僵尸，倪匡演的道士把女僵尸收服，用手抓着女僵尸的双腿，提上来看看她死去没有。

本来戏的要求是抓着她的双踝的，但倪匡身矮，只能抓到她的双膝，一举起来，正对着吃惯牛油的女僵尸的生殖器，倪匡即刻放手，落荒而逃，那女僵尸跌到差点断颈。



我在旁边看了，大叫："政府机构，民政司处！"

倪匡即刻会意："你这衰仔，用广东话骂我闻正私处！"

说完要以老拳来击我脑袋，这次轮到我落荒而逃。

## 至情至性黄霑

黄霑和陈惠敏终于结婚了。

别误会，黄霑没有同性恋的倾向，这个陈惠敏不是武打明星的陈惠敏，是位叫云妮的小姐，比黄霑小十七岁，是他从前的秘书。

早在做《今夜不设防》电视节目时，黄霑就告诉我们关于云妮的事。

“简直像金庸小说里的人物。”倪匡说，“怎么可以不要？一个男人，一生中，有多少个像云妮那么死心塌地爱你的？你不要让给我。”

当然倪匡是说着玩的，黄霑才死都不肯让出，所以才搞到今天结婚这种后果。

在十一月初，黄霑和云妮从香港直飞三藩市，先拜访倪匡这个老友。黄霑前一阵子每天上镜，累死他了，和倪匡说了一会儿之后便回酒店，大睡数十个小时。我们听了，点头说此时是真睡，不是和云妮亲热，要是洞房那么长时间，怕他已经虚脱。

在三藩市住了三天，便飞拉斯维加斯。大家都知道，这是天下结婚最方便、最快的地方。

“一到了马上办好事？”我们做急死太监状，盘问黄霑。

“当然不是啦。”他说，“我们先去看赌场的表演，又去吃一餐中饭。遇到澳门来的叶汉先生，认得出我，还帮我埋了单。”

“后来呢？”我们又追问。

“虽然说是去结婚的。”黄霑回忆，“但是云妮还没有最后答应。”

我们心里都说：“到了这个地步，还不点头，天下岂有这等怪事。”

只好等着他要花枪，耐心地听他讲下去。

黄霑说：“到了第三天，我们在街上散步，我才向云妮建议：现在结婚去。”

“她点头了？”我们假装紧张地问。

“唔。”黄霑沾沾自喜。

“是不是在教堂举行婚礼的？”

“不是。”黄霑说，“不能直接到教堂。”

这又是怪事了。

“先要领取一张结婚准证。”

“什么准证？”

这次是他的第二回，以下是黄霑的结婚故事：

我们必须先去一个政府机构，说出护照号码，登记什么国籍的人等等。一走进去，那个政府官员在看我身后有没有人，又指着云妮，问道：“这是不是你的女儿？你的太太呢？”

我说这就是我要结婚的人。那官员听了羡慕得不得了，马上替我们

登记，然后收费。

“多少钱？”我问他。

“75块。”

“这么贵！”我说。

“那是两人份的登记费呀！”他说。

我心中直骂：“废话！结婚登记不是两人份是什么，哪里有一人份的。”

也照付了钱，问他说：“附近哪一家教堂最好？”

“都差不多。”他说，“就在我们对面有家政府办的，你要不要去试试看？”

当然是政府办的，比私人办的正式一点，我就和云妮走过了一座建筑物，它不像是一个让人结婚的地方，倒像一家医院。

门口有一个黑人守着，这地方是24小时营业的，生意好像不是太兴隆，所以那个黑人翘起双脚，架在门上睡觉。

我把他叫醒，说明来意，他即刻让我们进去。

里面只剩下一个女法官在办公，她是国家授权，让她替人家主礼的。

她一看到我们，又望我的身后有没有人，指着云妮说：“这是不是你的女儿？你的太太呢？”

差点把我气死了。

她要先收费，又是75块美金，两人份。

“跟着我说。”她命令，“我，黄霑，答应不答应迎娶陈惠敏，做我的法律上的妻子，爱她、珍惜她，在健康的情形，或在生病的状况，直到死亡为止？”

我们都说一声：“I do。”

她问我：“有没有带戒指？”

我们哪有准备这些东西？摇摇头。

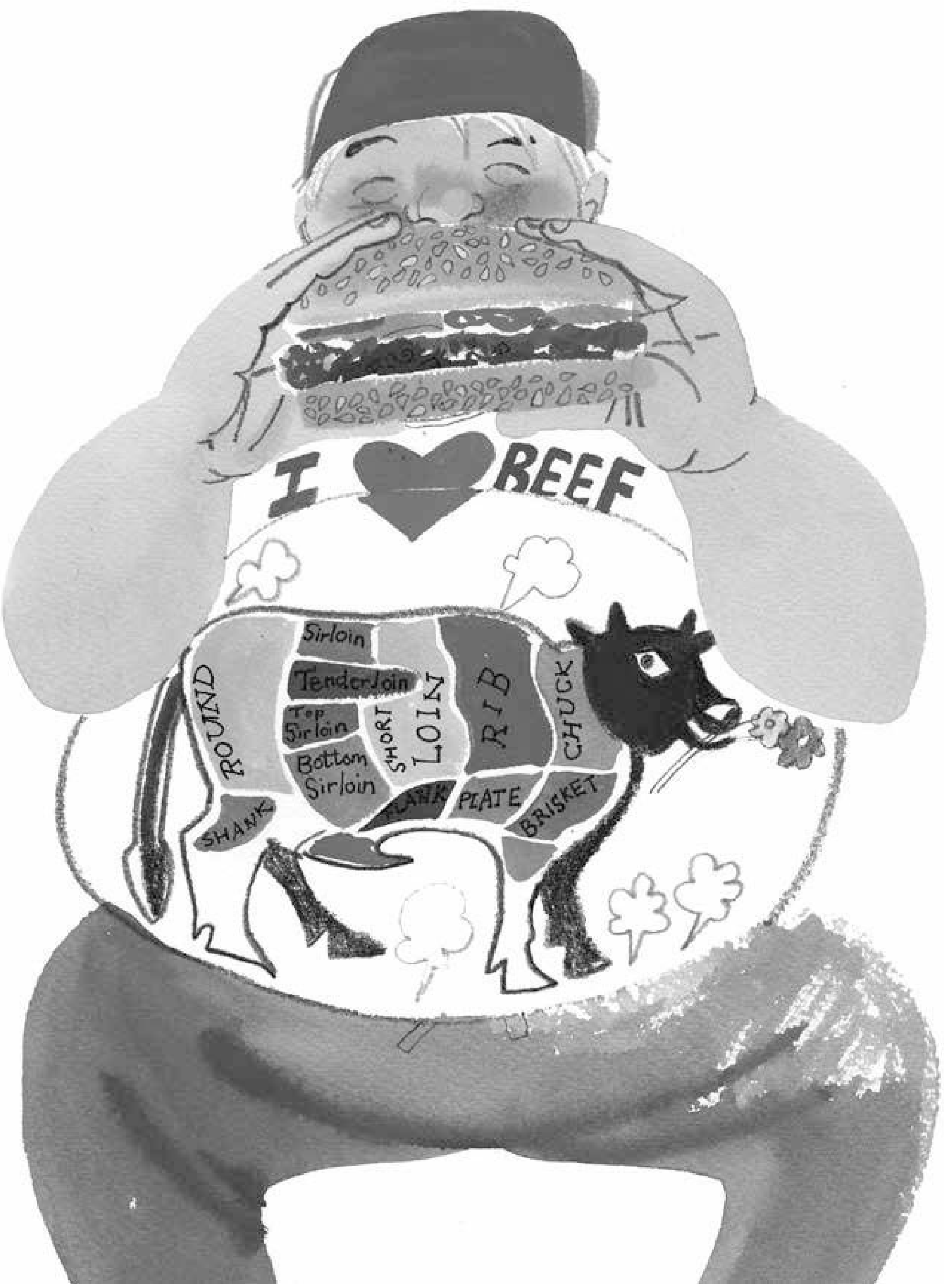
“不要紧。”她说完从桌子上拿了两个树胶圈，让我们互相戴上，大功告成。

女法官在结婚证上签了名，盖上印，交了给我。

我一看，看到证婚人的栏上，写着一个叫罗拔·钟斯的名字，从不相识，便问她道：“谁是罗拔·钟斯？”

女法官懒洋洋地说：“就是他。”

指的是睡在门口的那个黑人。


I ♥ BEEF
Sirloin
Tenderloin
Top Sirloin
Bottom Sirloin
ROUND
SHORT LOIN
RIB
CHUCK
SHANK
FLANK
PLATE
BRISKET

# 丁先生的放浪形骸，令人咋舌

怀着沉重的心情，告诉大家，丁雄泉先生已经在二〇一〇年五月十七日仙游。

是他女儿美雅传来的电邮，附着一张丁先生的照片，和他写过的一首歌颂雨后夕阳的诗：

每天一张新画，五十里长，在这世界，没有一家博物馆可以挂上；我非常非常高兴，只想喝香槟，看到天使，这是一个下雨天，天使在我心中画画和歌唱。

丁雄泉先生的人生，就像他那五十里长的画。气派，是那么的巨大。

大白天他就猛灌香槟，一开几瓶。鹅肝酱牛扒香肠当小食，在客厅中堆积如山。

画室改自学校的室内篮球场，天花板上点着上千管日光灯，各角落布满鲜红的洋葱花，整室厨房味道。地下淌的是作画时余留的色彩，变成一大幅抽象的作品。

丁先生来了香港，我们两人到了餐厅，一叫就是一桌菜，十二道。到了海边，鱼一蒸七八尾，螃蟹龙虾贝类无数，他喜好的蓝色威士忌，也和香槟一样，喝数瓶。

带他来到九龙城街市，食肆去了一家又一家，最后还吃他最爱的水果大西瓜，一人一个。

真正的所谓艺术家脾气，我只有在丁雄泉身上看到，他的放浪形骸，令人咋舌。无比的精力，绝对不像是一个七八十岁的人。

一次和他到日本冈山去吃水蜜桃，温泉旅馆墙薄，他女友的呻吟声，整夜不休。那么雄壮的男人，意想不到，竟会跌倒了不醒。

在他昏迷状态中，去阿姆斯特丹看他，只见双眼瞪着天花板。我连叫数声，无反应，及至快要离去时，似乎看到他眼边有一颗泪珠。

在想些什么呢？是不是大喊："我还要画画，我还要做爱，放我出来！"

这种昏迷的日子，一经数年。家人不想对外公布他的病情，我也再没有提及。只是侧闻他从那篮球场画室，被搬到一个小病房，我心中痛苦倍增，说不出话来。

当今他离去，我们这群好友，应该庆幸，或者悲伤？反应已逐渐麻木，很对不起地向丁先生说一句，不去荷兰参加葬礼。相信他在天之灵，也能理解。

丁先生一定会说："吃吧，喝吧，创作吧。这世界是美好的，充满色彩。"

的确，自从第一次看到丁先生的作品，就被那强烈的色彩深深吸引，从一个只有黑白的宇宙，回到缤纷。

不断地买丁先生的画册，心中佩服，但无缘见面。一次，他在艺术中心开画展，赶去了，见到他被众多记者包围，也不好打扰。

后来多得黎智英兄的介绍，攀谈起来，他说："我一直看你的散文

呀。”

这时又惊又喜，两人有无穷的话题。结识多年，有次鼓起勇气，要求向他学画，想不到他即刻点头：“我不能教你怎么画，我只可传授你对色彩的感觉。”

也没有接受我拜师之礼，只当朋友，所以我从来没叫他为丁老师，一向以先生称呼。

每年，他会东来，我又尽量到他的阿姆斯特丹的画室学习，知道了原在别人手里那大蓝、大红、大绿的丙稀ACRYLIC，怎么变化为充满生命、激情的悦目的色彩。

一次，他由画架中取出一幅只有黑白线条的淑女画，对我说：“你上色吧。”

不知道从何来的勇气，我大笔涂上，他也拿起画笔，丙稀喷到我们两人的身上。

“不够，不够。”他命令，“还要大胆，还要强烈，像吃饭，像喝酒，像做爱，放胆做得淋漓尽致！”

最后，我精力已用完，丁先生很给面子，在边款上写着某某年，和蔡澜合写。

他儿子有一个古怪的中文名，叫击夕。事后对我说：“父亲一向视作品如宝，不轻易送人，他可以把画让你涂鸦，可见是当你为亲人。”我听了深感欢慰，至今不忘。

因为离他的画室不远，我每次都在阿姆斯特丹的希尔顿酒店下榻，

学过画后他陪我散步，送我回去。路经一不知名的大树，两人合抱不了，枝干垂至河面，每次他都感叹：“生命力那么强，养着几百万的叶子，大自然是那么美好！”

丁雄泉先生的原画，价值不菲，但他的海报印刷品全球销量惊人。拥有了一张，整个家像照入了阳光，布满花朵，就像那棵大树，一直活了下去。

安息吧，丁雄泉先生。

# 永远的陈小姐

第一次遇到陈宝珠小姐本人。

何太太来吃越南东西，和她一起到九龙城的“金宝越南餐厅”去，我做陪客。

陈小姐温文尔雅，名副其实的淑女一名，样子还是那么美丽。

人生总要进入的阶段，陈小姐的也来到了，她给我的感觉只能用英文的graceful来形容，字典上这个字译为“优雅的”、“合度的”，都不能表达。

前几天晚上我们一班人吃饭时也讨论过grace这个字，研究了它与宗教的关系，是上帝的恩典。A State of Grace更是上帝恩宠的状态。如果用中文的天赐，也俗了一点。

餐厅吴老板要求与陈小姐合照，作为私人珍藏，由我抓相机。拍后我也不认输，和她一起拍了一张。大叫：“发达啰！”

饭后驱车到花墟散步，陈小姐没有来过，处处感到新奇，花名问了又问。

“这是什么？”她指一堆植物问。

“猪笼草。”我说，“由荷兰进口，改了一个‘猪笼入水’的名字，卖得很好。”

“香港人真会做生意。”她说。

这时出现了一位中年妇女，兴奋地招呼宝珠姐。陈小姐转身一看，即认得她，向我说："是我的影迷。"

影像即刻出现了两帮人大打出手的回忆。陈小姐问她："今年多少岁了？"

"四十七。"她含羞回答。

"姐姐呢？"陈小姐还记得。中年妇女即刻用手提电话联络，陈小姐亲切地和她谈了几句，收线后告诉我姐姐当年更是疯狂。

中年妇女还讲了一个秘密，原来陈小姐是懂得种花的，但她一直没提起。

"叫我宝珠，或英文名字。"她向我说。

我微笑不语。叫陈小姐，因为在我们的心目中，她永远是小姐。

# 真正的老友，是一生的感动

董慕节先生欢宴倪匡兄，我做陪客，从澳门赶了回来。

约好在“陆羽茶室”三楼，我去了那么多次，还不知道可以从旁边乘电梯上去。以为早到，原来董先生夫妇已在那里等待，还有音乐界名人苏马大也在座。

两位都是我好久未见的朋友，董先生还是满脸红光，童颜鹤发，活像一个出现在武侠小说中的人物。

“今年贵庚了？”我问。

“属鼠，八十三了。”董先生笑着说，一点也不像八十三。

“别在我面前卖老，我八十七了。”苏马大说，更是不像。

董太太也来了，如以前看到般那么端庄，保养得奇好。菜上桌，董先生有些肥腻的东西已不吃了。

“医生吩咐的。”他说。

倪匡兄嬉笑：“世界上有两种人的话不可以听，一是医生的，一是太太的。”

“没有医生和太太，日子也不好过。”董太太反击。

“可以这么说吧：要活得逍遥自在，那两种人的话不能听；要活得健康安乐，两种人的话都要听。我强调的是健康安乐。不听医生的得不到健康，不听老婆？哼哼！女人唠叨起来，绝对得不到安乐。”倪匡这

么一说，座上的男人都鼓掌赞同。

女士们也任由他胡说八道，这一餐，吃得很丰富，“陆羽”的名菜都出齐了，饭后倪匡兄说了一件最近发生在他身上的事：

“我去一家出名的店铺吃龟苓膏，老板走出来，说店里有一个你认识的老友，随着往墙壁上一指，我只看到一片龟壳，以为他在骂我和乌龟做朋友，后来仔细一看，是蔡澜为他店里写了一幅字。”

大家听了大笑，度过愉快的一个晚上。

# 我们是同学

旅行时，把记忆留下，有些人用相机，我则用文字。但这两种方式都不能与当地人发生接触，对一个地方的观察不够深入。就算你够胆采取主动，语言也是一个很大的障碍。

最好的办法莫过于画画，拿了一张纸头和笔墨，见有趣的人物画张漫画，对方一看，笑了出来，朋友就好交了。

画得像是不容易的，所以要找好老师，有什么人好过尊子呢？有晚一起吃饭，我向他强求："请你做我的师傅吧！"

尊子笑了："画画不难，一定要找到一个符号。大家对这个人的印象是什么？你把他们心中想到的画出来，就像了。"

说得太玄，太抽象了，不懂。

"还是到你家去，当面再过几招给我行不行？"我贪心得很。

"先过我这一关。"尊子太太陈也说。

"嗯？"我望向她。

"先带几个俊男给我看看，我喜欢的话就叫尊子收你为徒。"陈也古灵精怪地说。

"要带也带美女去引诱尊子，带俊男给你干什么？"我问。

陈也笑得可爱："美女我也喜欢，照杀不误。"

一时哪去找那么多俊男美女？不让我登门造访，只有等下次聚餐带上纸笔，在食肆中要尊子示范给我看看。

大家见面，尊子带了一本美国著名漫画家Hirschfeld的作品集给我。

“看了这本书，自然学会。”他说。

记得第一次拜冯康侯先生学书法时，他拿出一本王羲之的《圣教序》碑帖，向我说：“我也是向他学的，你也向他学。我不是你老师，你也不是我学生，我们是同学。”



# 古龙、三毛和倪匡

三十多年前，我在台湾监制过一部叫《萧十一郎》的电影。徐增宏导演，韦弘、邢慧主演，改编自古龙的原著。买版权时遇见他，比认识倪匡兄还早。

数年后我返港定居，任职邵氏公司制片经理，许多剧本都由倪匡兄编写，当然见面也多了。

有一次，我们三人都在台北，到古龙家去聊天，另外在座的是小说家三毛。

当晚，三毛穿着露肩的衣服，雪白的肌肤，看得倪匡和古龙都忍不住，偷偷地跑到她的身后，一二三，两人一齐在左右肩各咬一口。

可爱的三毛并不生气，哈哈大笑。

那是古龙最光辉的日子，自己监制电影，电视片剧又不停地著作。住在一豪宅中，马仔数名傍身，古龙俨如一黑社会头目。

个子长得又胖又矮，头特别大，有倪匡兄的一个半那么巨型，留了小胡子，头发已有点秃了。

“我喜欢洋妞，最近那部戏里请了一个，漂亮得不得了。”古龙说。

“你的小说里从来没有外国女人的角色。”三毛问，“电影里怎么出现？”

“反正都是我想出来的，多几个也不要紧。”古龙笑道，“有谁敢不

给我加？”

“洋妞都长得高头大马。”我骂古龙，“你用什么对付？用舌？怪不得你还要留胡子。”

大家又笑了，古龙一点不介意，一整杯伏特加，就那么倒进喉咙。是的，古龙从来不是“喝”酒，他是“倒”酒，不经口腔直入肠胃。

这次国泰开始直飞往美国三藩市，要我们来拍特集，有李绮虹、郑裕玲和钟丽缇陪伴。倪匡兄在场，哈哈哈哈四声大笑后说：“有美女、好友作乐，人生何求？”

话题重新转到三毛和古龙。

“我和三毛到台中去演讲，来了七八千个读者，三毛真受欢迎，当天还有几个比较文学的教授，大家介绍自己时都说是某某大学毕业。轮到我，我只有结结巴巴地说我只是小学毕业。三毛对我真好，她向观众说：‘我连小学都还没毕业。’”倪匡兄沉入回忆。

“听说古龙是喝酒喝死的，到底是不是真的有这么一回儿事？”郑裕玲问。

“也可以那么说，我和古龙经常一晚喝几瓶白兰地，喝到第二天去打点滴（台湾用语，吊盐水的意思）。”倪匡兄说，“不过真正原因是这样的，有一次古龙去杏花阁喝酒，一批黑社会来叫他去和他们的大哥敬酒。古龙不肯。等他走出来时那几个小喽啰拿了又长又细的小刀捅了他几刀，不知流出多少血来，马上送进医院，医院的血库没那么多，逼得向医院外面路边的吸毒者买血。血不干净，结果输到有肝炎的血液。”

我们几人听了都啊的一声叫出来。

倪匡兄继续说：“肝病也不会死人，但是医生说不能喝烈酒了，再喝的话会昏迷，只要昏迷了三次，就没有命。医生说的话很准，古龙照喝不误，结果我听到他第三次昏迷时，知道这回已经不妙了。”

“古龙对于死有迷恋的，他喜欢用这个方式走。”我说。

倪匡兄赞同：“三毛对死也有迷恋。”

“听说她以前也自杀过几次。”郑裕玲说。

“唔。”倪匡点头，“古龙死的时候，才四十八岁，真是可惜。”

倪匡兄仔细描述古龙死后的怪事：“他那么爱喝酒，我们几个朋友就买了四十八瓶白兰地来陪葬，塞进棺材里。他家人替他穿了件寿衣，古龙生前最不喜欢中国服装的，还替他脸上盖了块布，我们说古龙那么爱喝酒，不如就陪他喝吧，结果把那几十瓶酒都开了，每瓶喝它几口，忽然……”

“忽然怎么啦？”我们紧张得不得了。

倪匡说：“忽然古龙从嘴里喷出了几口很大口的鲜血来！”

“啊！”我们惊叫出来。

“人死了那么久，摆在灵堂也有好几天，怎么会喷出鲜血来？这明明是还没有死嘛，我们赶快用纸替他擦口，不知道浸湿了多少张纸，三毛和我都说他还活着，殡仪馆的人一定要把棺材盖盖上，他们怕是尸变。我一直抱着棺材，弄得一身涂在棺材上的桐油。”

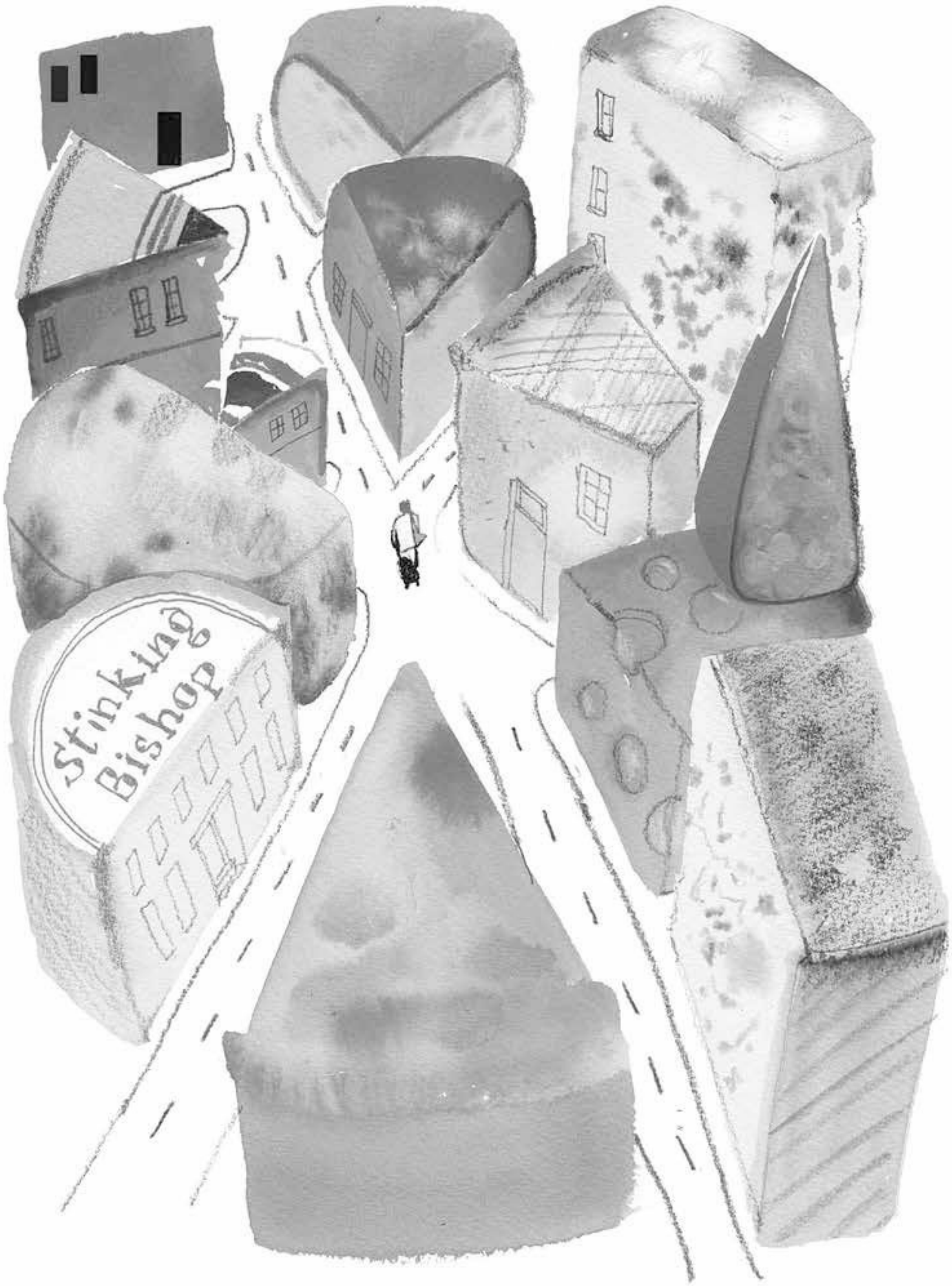
“结果呢？”我们追问。

“结果殡仪馆叫医生来，医生也证明是死了，殡仪馆的人好歹地把棺木盖上，我也拿他们没有法子。”倪匡兄摇头说。

听了吓得郑裕玲、李绮虹和钟丽缇三位美女失声。

“都怪你们在古龙面前喝，他那么好酒，自己没得喝，气得吐血！”我只有开玩笑地把局面弄得轻松点。

倪匡兄点点头，好像相信地说：“说得也是，说得也是。”


Stinking
Bishop

# 雷大师在异国他乡遇到知音

印度一年拍三百多部电影，闻名于世的导演是沙查地·雷。

二十年前，雷以他的《阿普三部曲》夺得许多国际影展的大奖。当时他以墨白的摄影，清淡、纯朴的电影手法去描述一个印度青年的长成，的确是经典之作。

有一年香港国际电影展请他做嘉宾，但不知什么原因让他有一个受冷落的感觉，在香港很孤独。

胡金铨早与他结识，请他到家里去吃饭，客人还有胡菊人、戴天与陆离。

《我们的电影，我们的电影》，读后发现他对电影工作所遭遇到的难题和中国电影一样。做艺术家的困苦，也是不分国籍的。

我很喜欢这本书，当晚带去准备请他在书上签个名留念。

雷一进门，发现他是一个身高六点一二英尺，魁梧、英俊的男人，皮肤并没有一般印度人那么黑，像南意大利人。

他有一股高傲的贵族气质，但语气柔和，给人一种容易亲近的感觉。

我们围着他喝酒闲聊，非常融洽。

“我的电影在印度并不受欢迎。”他说，“因为戏里没有歌，也没有舞，更不是长达三小时的片子，而且用的是方言，并非普遍的印地语，

自然观众难以接受。即使我拍印地语电影，印度观众也觉得格格不入。反而，在英国、欧洲其他国家里，我找到一群喜爱我的电影的观众。”

他的言语中带着无限的悲伤。

陆离如数家珍地从他第一部电影谈到最近的一部，而且还能把每部片的内容和技巧描述。

我第一次看他笑了，笑得很开心。他的电影，在那么遥远的海外有一个知音也够了吧，我想。

一直以为陆离只对杜鲁福较偏爱，哪知道她对雷的认识也那么深。

比起她，我真是幼儿园的学生，那本雷的著作，留在我身边不如放在她家好，便送了给她。

# 从未谋面的亲人

有很多没有见过的亲人，在家父的描述下，我好像听到他们的呼吸。我爷爷有个小弟弟，吊儿郎当，有天塌下来都不管的个性。年轻时娶了乡中的一个美丽的少女，经一两年都没生育，我祖母却生了五男二女，将最小的儿子——我父亲——过房给他们。从小爸爸还是不改口地呼称他们细叔细婶，两人都非常宠爱他。

老细叔自幼习武，会点穴。一天，在耕田的时候来了三两地痞欺负他，怎知道给他三拳两脚地打死了一个。

当时杀人，唯一走脱的路径便是“过番”。老细叔逃到南洋，在马来亚的笨珍附近一小乡村落脚。几番岁月和辛酸，总算买到二十亩树胶园，做起园主，和土女结婚生子。

一方面，老细婶一直没有丈夫的音讯。她织得一手好布，也不跟我祖母住在一起，于邻近买了一小栋房屋独居。她闲时吟诗作对，不过从来没有上学校的福气，所修的文字，都是歌册上学来。潮州大戏歌曲多采自唐诗宋词。家中壮丁都放洋，凡遇难以处理的纠纷，都来找细婶解决，连我奶奶都怕她三分。

经太平洋战争，我的二伯终于和老细叔取得联络，问他还有没有意思回到故乡。老细叔也不回答，默默地卖掉几亩树胶园，就乘船走了。

石门镇起了骚动，过番三四十年的南洋客竟然回家了。大伙儿都围来看他。拜会过亲戚长辈后，老细叔拎了行李走入家门。

老细婶并没有愤怒或悲伤，打水让他洗脸。只是到了晚上，让他一

个人睡在厅中。

翌日，老细婶陪他上坟拜祖先。老细叔又吊儿郎当地在家里住下，偶尔到邻近游山玩水，吃吃妻子做的咸菜，是世上的美味。

过了一阵子，老细婶向他说：“这些年来，我想见你的愿望已经达到。你住了这么久，也应该要回南洋了。”

送她丈夫上船，再过了多年，老细婶去世。

死后在她家的墙角屋梁找出百多个银洋，是她一生的储蓄。老细婶没有说过要留给谁，她也不知道要留给谁。

## 活得多姿多彩，才不枉此生

回到新加坡，惊闻志峰兄逝世了。他的英俊潇洒的形象，至今还是活生生。不过，志峰兄一生可说得上多姿多彩，不枉此生。

三十年前，他常到我们家来座谈，每次都带来一些意想不到的礼物，印象深刻的是那回送给我们一只小黑熊，胸口有块白斑，像小孩一样顽皮，可爱之极。长大后，我们常和它摔跤，后来力气越来越大，父母亲再也不放心，把它送给动物园，让我们伤心了好一阵子。

起初只知道志峰兄是个普通的印度尼西亚华侨，混熟了才知他极富有，又是大学生，对中国文学亦有研究，而且擅于写旧诗，真是失敬得很。

家父亦好此道，所以志峰兄一坐就是数小时，我们听不懂诗词的奥妙，只会玩他带来的礼物。现在想起来真后悔。

有一回，他又拿了两尾色彩缤纷的鲤鱼相送，家父外出，他闲着无聊，就给我们兄弟讲《白秋练》的故事。

他口才好，形容得那条鱼精活生生的，不逊蒲松龄的口述，也启发了我们对《聊斋》的爱好。

当时，志峰兄二十多岁，尚未娶亲，他的朋友说他头脑有毛病，对婚姻有恐惧，死守独身主义。

志峰兄的理论是：“女人嘛，缠上身后每天相对，总会看厌的。”

他自己住在一座大洋房里，花了不少钱装修，但从来不让朋友上他

的家。

友人不死心，一定要为这间屋子加上个女主人，纷纷介绍少女给他做老婆。

“想喝杯牛奶何必养一头牛？”志峰兄笑着说，“一个人清清静静多好。”

直到有一天，志峰兄病了，他的好友见他几天不上班，不管三七二十一地带了医生冲进他的房，才看到整座屋子布置得像好色埃及法老的皇宫。

据他的老管家说，他主人一年三百六十五天，每晚都换新女朋友，有时还不止一个，五六个成群结队地。奇怪的是，第二天，她们走出来时，没有一个愁眉苦脸的，都是心满意足。

至于说志峰兄为什么不结婚，这并非他没有这个念头，只是他有双重性格，一方面放荡不羁，一方面却是个虔诚的天主教徒，认为结过一次婚后就不能再娶。

原来志峰兄十七岁的那年，他父亲在他们普宁的乡下为他娶了个大他几岁的老婆。这女人性欲极强，志峰兄虽然年轻力壮也吃不消她，产生了自卑感。

有一回，他父亲派他到外面去做生意，却又是生龙活虎，比其他的人了得。

回家后，他找了要再读书的借口，跑到汕头，接着偷偷溜到印度尼西亚去投靠他的叔父。叔父开的是橡皮工厂，拥有许多树胶园，割树胶的却是女工，皆于黎明出发收割，志峰兄当然也跟着去了。

她们却让他摆平，工作的效率日渐减低。当女工一个个大着肚子去告密后，他叔父把志峰兄赶出树胶园。志峰兄到处流浪，做做杂役，给他半工半读地念完万隆大学，他精通印度尼西亚文和荷兰语，考试都是第一名，闲时上教堂，也念念不忘中国文学，吟诗作对。

受过树胶园教训之后，志峰兄虽然重施故技地应付女同学，但是已变成有原则，那便是永远要穿雨衣登场。

“衣服穿惯了，就是身体的一部分，雨衣也是一样的。”志峰兄说。

但是，他的朋友不知道他在胡扯些什么，只觉得这个虔诚的教徒很古怪。

同学之中，有个是高官的儿子。志峰兄搭上这关系做起生意来，不出数年给他赚个满钵。

志峰兄一直进行他的秘密游戏，有一天，他忽然间停止了一切活动，自己写了立轴道：

白发满头归不得，
诗情酒兴意阑珊。

大家以为他是机关枪开得太多，但真正的原因，是他听到了发妻去世的消息。

## 苏美璐

为我的书画插图的人，叫苏美璐，是位不食烟火的女孩子。

样子极为清秀，披长发，不施脂粉，身高，着平底布鞋。

不知什么时候开始，我们之间产生了很强的默契，每次看到她的作品，都给我意外的惊喜。

像我写了墨西哥的一位侍者，她没见过这个人，但依文字，画出来的样子像得不得了，我拿去给一齐去墨西哥拍外景的工作人员看，他们都把侍者的名字喊了出来。

画我的时候，她喜欢强调我的双颊，样子十分卡通，但把神情抓得牢牢。

办公室中留着她一幅画，是家父去世后我向诸友鞠躬致谢的造型。全画只用黑白线条，我把画裱了，将旧黄色和尚袋剪了一小块下来，贴在画上，只能说是画蛇添足，但很有味道。

写倪匡的时候，她为我画了两张，其中之一，倪匡身穿“踢死兔”晚礼服，长了一条很长的狐狸尾巴，倪匡看了很喜欢，说文字虽佳，插图更美，要我向苏美璐讨了，现在挂在他的三藩市家书房中。

时常有些读者来信询问她的地址，要向她买画。美璐对自己的作品似关心不关心，画完了交给杂志社，从来不把原稿留下，倪匡的那两张，她居然叫我自己向《壹周刊》要就算了。

美璐偶尔也替《时代周刊》和《国泰航空杂志》画插图，今年国泰

航空赠送的日历，是她的作品。

而美璐为什么住大屿山，她说生活简单，屋租便宜，微少的收入，也够吃够住的了。

我在天地图书出版的一系列散文集，因再版多次，可以换换封面，刘文良先生已答应请美璐重新为我画过，相信她会答应。

到年底，她与夫婿搬回英国，我将失去一位好朋友，虽未到时候，人已惆怅。

# 老人与猫

岛耕二先生在日本影坛占着一席很重要的位子，大映公司的许多巨片都是由他导演，买到香港来上映的有《金色夜叉》和《相逢音乐町》等，相信老一辈的影迷会记得。

出身是位演员、样子英俊、身材魁梧，当年6英尺高的日本人不多。

我和岛耕二先生认识，是因为请他编导一部我监制的戏，谈剧本时，常到他家里去。

从车站下车，徒步15分钟方能抵达，在农田中的一间小屋，有个大花园。

一走进家里，我看到一群花猫。

年轻的我，并不爱动物，被那些猫包围着，有点恐怖的感觉。

岛耕二先生抱起一只，轻轻抚摸："都是流浪猫，我不喜欢那些富贵的波斯猫。"

"怎么一养就养那么多？"我问。

"一只只来，一只只去。"他说，"我并没有养，只是拿东西给它们吃。我是主人，它们是客人。'养'字，太伟大，是它们来陪我罢了。"

我们一面谈工作，一面喝酒，岛耕二先生喝的是最便宜的威士忌Suntory Red，两瓶份一共有1.5升的那种，才卖500円，他说宁愿把钱省

下去买猫粮。喝呀喝呀，很快地就把那一大瓶东西干得净光。

又吃了很多岛耕二先生做的下酒小菜，肚子一饱昏昏欲睡，就躺在榻榻米上，常有腾云驾雾的美梦出现，醒来发觉是那群猫儿用尾巴在我脸上轻轻地扫。

也许我浪费纸张的习惯，是由岛耕二先生那里学回来的，当年面纸还是奢侈品，只有女人化妆时才肯花钱去买，但是岛耕二先生家里总是这里一盒那里一盒的，随时抽几张来用，他最喜欢为猫儿擦眼睛，一见到它们眼角不清洁就向我说：“猫爱干净，身上的毛用舌头去舔，有时也用爪洗脸，但是眼缝擦不到，只有由我代劳了。”

后来，到岛耕二先生家里，成为每周的娱乐，之前我会带着女朋友到百货公司买一大堆菜料，两人捧着上门，用同一种鱼或肉，举行料理比赛，岛耕二先生做日本菜，我做中国的。最后由女朋友当评判，我较有胜出的机会，女朋友是我的嘛。

我们一起合作了三部电影，最后两片是在星马出外景。遇到制作上的困难，岛耕二先生的袖中总有用不完的妙计，抽出来一件件发挥，为我这个经验不足的监制解决问题。

半夜，岛耕二先生躲在旅馆房中分镜头，推敲至天明。当年他已有60多岁。辛苦了老人家，但是我并不懂得去痛惜，不知道健壮的他，身体已渐差。

岛耕二先生从前的太太是大明星大美人的轰夕起子，后来的情妇也是年轻美貌的，但到了晚年，却和一位面貌平凡开裁缝店的中年妇人结了婚。

羽毛丰富的我，已不能局限于日本，飞到世界各地去监制制作费更大的电影，不和岛耕二先生见面已久。

逝世的消息传来。

我不能放弃一班工作人员去奔丧，第一个反应并没想到他悲伤的妻子，反而是："那群猫怎么办？"

回到香港，见办公室桌面有一封他太太的信。

……他一直告诉我，来陪他的猫之中，您最有个性，是他最爱的一只。

（啊，原来我在岛耕二先生眼里是一只猫！）

他说过有一次在槟城拍戏时，三更半夜您和几个工作人员跳进海中游水，身体沾着漂浮着的磷质，像会发光的鱼。他看了好想和你们一起去游，但是他印象中的日本海水，连夏天也是冰凉的。身体不好，不敢和你们去。想不到你不管三七二十一地拉他下海，浸了才知道水是温暖的。那一次，是他晚年中最愉快的一个经验。

逝世之前，NHK派了一队工作人员来为他拍了一部纪录片，题名为《老人与猫》，在此同时寄上。

我知道您一定会问主人死后，那群猫儿由谁来养？因为我是不喜欢猫的。

请您放心。

拜您所赐，最后那三部电影的片酬，令我们有足够的钱去把房子重

建，改为一座两层楼的公寓，有8个房间出租给人。

在我们家附近有间女子音乐学院，房客都是爱音乐的少女。有时她们的家用还没寄来，就到厨房找东西吃，和那群猫一样。

吃完饭，大家拿了乐器在客厅中合奏。古典的居多，但也有爵士，甚至于披头士的流行曲。

岛先生死了，大家伤心之余，把猫儿分开拿回自己房间收留，活得很好……

读完信，禁不住滴下了眼泪。那盒录影带我至今未动，知道看了一定哭得崩溃。

今天搬家，又搬出录影带来。

硬起心放进机器，荧光幕上出现了老人，抱着猫儿，为它清眼角，我眼睛又湿，谁来替我擦干？

# 一辈子的人生看更人

常听到友人罗卜蔡说，星期天早上几个人相聚在一起，做私家菜吃。好生羡慕，央求他带我去一次。

终于约到了，罗卜蔡一早接了徐胜鹤兄又来我家，驱车到九龙湾的一座大厦，把车停好，一同乘电梯到顶楼。是一间老板办公室，墙上挂着字画。一进门口，左边就是小厨房，有一位老太太和另一个光头的老者在里面做菜，老者瞪大着5元银币般大的眼睛，是他的特征。罗卜蔡没有介绍，我以为是酒楼的大师傅。

其他友人陆续到来，光头老者捧着菜由厨房走出来，才知道是主人。

“坐坐。”主人说，“既然来了，就唔懒使客气。”

再下去，主人家所说的话，没有一句不带粗口，为了文章简洁，就不再重复有关性器官的字眼。

菜式花样不多，基基本本的几个：先是一大锅汤，煮熟着濑粉；另外两大碗，一碗煲着猪肚、白果和笋尖；一碗大鲩鱼头，都是以汤汁为主；一大碟白切鸡；一碟清炒芦笋；还有一大盘的叉烧，是另外一位开酒楼的朋友从店里带来让我品尝的。就此而已。

一大早大鱼大肉，实在幸福。我开怀大嚼，主人看我吃得高兴，也颇为开心。

“这汤怎么那么鲜甜？”我问。

主人轻描淡写：“选老鸡4只熬10个钟。”

“哇。”我说。

“鸡要选走地的，愈老愈好。饲养的一点味道也没有，昨天去内地买回来，晚上㓥了，煲到天亮。4只鸡、3斤猪肉、2两陈皮，就那么简单。”主人说。

很难想象老者连那只白切的，一共拿着5只鸡在罗湖过关的尴尬。也许有工人，但又不像是靠助手帮忙的人。

“我一早就认识你的。但你不认识我。我们买牛肉都是向同一家人买。那条金钱，不是卖给你就是卖给我。”主人对我颇有知音的感觉。

“鲩鱼头怎么买到那么大的？”我又问。

罗卜蔡代为解释：“他一早去鱼档，选最大的那几条鲩鱼，叫人家算整条的钱。只要它们的头，不然鱼档怎么肯卖给你？”

主人笑了：“只要算贵一点，未至于要整条买。”

“猪肚怎么洗得那么干净？”我还是要问到底。

“我才不会洗，你去问她！”主人说完指着刚从厨房走出来的那位老太太。

“那是他姐姐，两人相依为命。”罗卜蔡在我耳边说。

“我一买猪肚她看了就生气，我把猪肚一丢给她就马上逃走。”主人像老顽童地说，“喂，蔡先生是食家，这次你不会生我的气吧？”

大姐慈祥地笑：“洗猪肚要三洗三煮。”

“三洗三煮？”我问，“什么叫三洗三煮？”

“买了回来，先擦了盐用水洗，冲干净，刮掉肚中的肥膏，再擦生粉洗，然后在滚水中过一过。拿出来，把黏在肚上剩下那一点点肥膏再刮去，又抛进滚水里煮个15分钟，捞出来过冷河，才第三次加白果用老鸡汤煲。”

“哇。”我又折服了，“鲩鱼头也是用老鸡汤煲了？”

主人点头：“没有秘诀。”

饱饱。饭后喝陈年普洱茶。

“你们每个礼拜来，是不是夹份出钱买菜的？”我偷偷问罗卜蔡。

罗卜蔡说：“没有。都是主人请客。”

“钱算得了什么？”主人收拾碗碟时像是听到了，“我收的租，一生一世吃不完。”

刚刚说到这里，主人用自己的手遮着嘴：“这句话不能说得太早，上次说了即刻闯祸。”

“是怎么一回事儿？”我追问。

主人详细道来：“我20世纪40年代来到香港，没读书，只有去捡垃圾。就是这块九龙湾的土地，以前是个垃圾堆。传说内地人吃苦，哪里有我们那种苦？捡垃圾是从堆得像山的垃圾捡起的，一层又一层，凡是有一点用的都捡，捡到平地，再向洞里找。洞里积了污水，这时候是捞

而不是捡了，捞走水中的垃圾，再挖埋在地里的，这才叫作捡垃圾。我勤力，人家睡觉我继续捡，拿去卖。慢慢地，经营起废铜废铁，就是所谓的五金行了。五金行又做大，向银行借钱买下这块垃圾地，和人家合伙建了这座大厦收租。我大姐一直劝我说：‘细佬呀，得省吃俭用呀！’我向大姐说，我们一生一世都吃不完。话一说，房地产跌价，我欠银行一屁股债。整天唉声叹气。大姐一看到我回来，即刻把所有窗门都关掉，怕我跳楼！”

“后来不是涨回吗？”我说，“现在又跌，可是你有这栋楼收租，再跌也吃不完呀。”



“还是不说好。”主人用手遮我的嘴。

“吃，尽管吃好了。”大姐走出来说，“穿还是可以省一点。”

主人说：“你看我一身穿得像苦力，还不够省？昨天拿鸡回来时，

遇到一个人，说这个看更的很会享受。”

“你听了不生气？”我问。

“生什么气呢？”主人说，“我本来就是在看更，替我大姐看更，替我自己看更，看人生的更。”

## 奸人也是可爱到了极点

棠哥又派人把普洱茶送到我家。

认识这位朋友真不错，知道我爱喝普洱，一直给我最好的。

“为什么你喝得那么浓？”棠哥最初见到我的习惯即刻问，“根本浓得像墨汁嘛。”

我笑着：“肚子里没有，肚子里没有。”

“我才肚子里没有墨水。”棠哥也笑了，“干我们这一行的，都没读过多少书，真是欣赏你们这种文化人，说话够幽默，还会嘲笑自己，不容易呀，不容易。”

“听朋友说你的普洱，是私人收藏得最多的，香港除了英记茶庄之外，就轮到你了。”我说。从来没有问过棠哥是干哪一行的，只知道他的普洱多。

“我算得了什么。”棠哥谦虚地，“自己喜欢喝嘛，见到了就买。”

“怎么看得出是真是假呢？”我问。茗香茶庄的四哥告诉过我，市上老普洱的赝品多得不得了。

“和当店学徒一样，师父先让他们看真货，看多了，就知道什么是假的。”棠哥说。

“你家开当店？”我好奇。

“不。”他摇头，“性质有点像罢了。”

既然他不直接回答，就不方便问下去了。

“现在每天还要上班？”我转个话题。

“睡到十一二点才起身。”棠哥说，“饮完茶，休息一会儿。下午3点钟才到公司打一转。晚上吃吃喝喝。老了，什么事都不想干了。星期六也不上班。”

棠哥的样子不过40多岁，戴副金丝眼镜，斯斯文文的，就是喜欢说自己老。

“现在还买普洱吗？”

“最近到台湾去，进了不少货。”棠哥说。

“台湾？”我问，“怎么不是云南，是台湾？”

“你也知道啦，台湾茶客近年来学会欣赏普洱，拼命来香港收购，价钱都给台湾佬抬高了，所以我好几年不买。上个月这场地震，影响了经济。从前有钱买，现在都等现款用，便宜卖出。不去买，等什么时候？”棠哥一口气说，“从来没有一种货物比普洱涨得那么厉害的，红酒也差得远呢。老普洱贵起来，比几十年前贵几百倍。”

“但是要有财力和眼光呀。”我心想。

“我的普洱一生一世也喝不完，你别买了，我分给你好了。”棠哥大方地说。我还以为他是说着玩的，哪知道他果然记得到做得到。

再次见到他时，向他道谢：“你很守信用。”

棠哥说：“最讨厌不守信用的人。干我们这一行的，信用最重要。”

“如果有人不守信用呢？”我问。

棠哥回答得轻松：“会有交通意外发生的。”

当时，我并不知道他说的是什么意思。

约好棠哥和好友老徐星期六中午十二点到陆羽茶室饮茶，我觉得棠哥这个人很特别，把事情告诉了林大洋，他也很有兴趣认识这个人物，打电话说要一齐来。

我一向不守时。先到。

林大洋也早来了。看到他有点垂头丧气，问明理由。

“把钱借给一个从小玩到大的朋友。”林大洋说，“说好一年内还清，一定守信用，哪知道时间到了向他要回，起初一直推，接着翻脸对我呼呼喝喝，到最后还用粗口问候我老母。”

“一共借了多少？”我问。

“好几百万。”林大洋说，“现在又有一个认识了几十年的朋友向我借钱，我见过鬼怕黑，不知道到底借不借给他才好？他说他3个月内一定还清。”

这时好友老徐也来了，听到林大洋一番话后说：“应付这种情形，最好是叫他去找奸人棠。”

“你说的是棠哥？”我诧异，“他怎么有这个外号？”

“原来你不知道奸人棠是干什么的？”老徐说，“谁都晓得要找人放高利，放得最爽快的就是奸人棠。”

啊，真想不到棠哥是放高利的，他的形象和放高利的人一点也不吻合。

十二点，挂钟敲打，棠哥走了进来。

为了要表示我已知道他的行业，向棠哥说：“我的朋友的朋友，想借钱。”

“做人千万不能向人借钱！”棠哥正气浩然地，“放高利的，都是奸人！”

“这话怎么说？”我问。

“求人家借钱，早上还求不到，那种人睡到十一二点才起身，先去饮茶，到下午3点才去财务公司，星期六还找不到他呢！”棠哥破口大骂，“不过，你们的朋友真的要借的话，只好找这种人，你们文化人千万别借钱给别人，你们不懂得怎么收回！奸人自然有奸人的办法！”

“有些奸人，还很会喝普洱的，你说是不是？”我笑着问他。

棠哥点点头：“是的，有些奸人，蛮喜欢喝普洱的。”

真是可爱到极点，我走过去把奸人棠抱了一下。

## 师兄禤绍灿

禤绍灿比我小10岁，但他拜师早一星期，从此以师兄称之。

刚好是冯康侯老师的小儿子去世，我们问老师是不是暂停一阵子，再来上课。老师摇摇头：“失去一个，得了两个。”

之后，我们每星期上一堂课，由王羲之的《圣教序》开始学起。因为老师说：“书法主要学来运用，并不是学来开书展。草书太草，楷书太死板，还是行书用得最多，学会了《圣教序》，日常写字，都能派上用场。”

绍灿师兄之前跟老师学过书法，底子很强。我则一窍不通从头开始。

绝对不是因为他先学过，我赶不上他。主要是绍灿兄很勤力，我很疏懒。

临了一两年碑帖之后，冯老师才教我们篆刻。这时我兴趣大增，特别用功。老师认为我刀笔朴茂，尤近封泥，送一副对联鼓励，但是禤师兄已牢记甲骨金文和大小篆，对刻印的技巧和布局，面目丰富，强我许多。

老师自童年至80岁，一生奉献于书法、篆刻和绘画，对我们问的问题，无一不以深入浅出的方法解释，但我还是有许多听不懂的地方，下课后，在附近的上海小馆一面喝啤酒，一面请教禤师兄，得益不浅。

东西是吃不下了，因为在上课时，老师虽然收了我们一点象征性的

学费，但是每一课都和师母一起喝汤，老师又爱吃甜品，有个“糖斋”的别号，什么蜜饯糖水，吃之不尽。

“你们与其向我学书法，不如向我学做人。”老师说，“做人，更难。”

学问是比不上禤师兄了，但我们两人在老师的影响下，个性同样地变得开朗豁达，受用无穷。

眼看禤师兄拍拖、生儿育女。现在子女都长得和他一般高了，他还是老样子，每天在上海商业银行上班，回家后做功课，十年如一日。

我的生活起伏较多，书法和篆刻荒废已久，但有时受人所托，刻个图章。布局之后，也要先请教禤师兄，看看有什么篆错之处，才敢拿去见人。

当年我住嘉道理山道，绍灿兄的办公室在旺角，我们一星期总有几天去一家小贩和清道夫麇集的“天天”茶楼吃早餐，阔谈文章。虽然不是酒酣耳热，但也有宋人刘克庄所说“惊倒邻墙，推倒故床，旁观拍手笑疏狂”的感觉。

不断的努力之下，禤师兄几乎临尽历代名碑帖，看他写字的时候，笔锋左右摇动，身体也跟着起伏，已经学到老师所说的“撑艇荡漾”的境界。到这地步，已经着迷，领略到书法给予人生的欢乐。

而我呢？远远不及，只能坐在岸边旁观罢了。

现在禤师兄借了好友赵起蛟夫妇的地方，在窝打老道和梭亚道之间的松园厦，每个星期一教课，好些喜爱书法的年轻人都在那里练字。

向冯老师学习，禤师兄也只收些象征性的学费，目的还是一方面和年轻人有个交流，一方面自己进修。

偶尔，我也去上课，年轻人见到我，叫我师叔，有点武侠小说的味道。

“师叔，请过几招。”他们说。

我多数只是笑而不语。有时技痒，便讲出整张字中布局的毛病。教人我是不会的，但构图不完美，看多了总摸出个端倪，便倚老卖老地指指点点。

同学之中有一位是张小娴的表哥，任政府高职，人生有点不如意。自从我介绍去禤师兄处练字之后，利用书法分散注意力，对人间的冷暖，也看淡了许多。

每逢星期四晚上，禤师兄和一群志同道合的朋友，在庙街的“石斋”雅集。“石斋”本身卖文房用具和艺术书籍，并供应各地制造的书画纸。好友们就地取材，拿起毛笔便写字，闹至深夜，乐融融也。

师嫂非常贤淑，一直在当教员，还要负责家务，身体不是很好，我只能偶尔慰问，惭愧得很。她支持也欣赏丈夫的成就，从不诉苦。

依绍灿兄的修养，应该开个展才对，但他只在团体书法展中，拿几幅出来给人看看。

老师说过：“个展这回事，也相当俗气，开展览的目的离开不了卖卖字画。来看的人，懂得欣赏的不多，有时还要应付些可能买画，但又无知的人。向他们解释哪一幅比较好，已经筋疲力倦。”

禤师兄大概有鉴于此，不肯为之吧。

还是默默耕耘，做培养下一辈的功夫。子弟之中，有些颇有灵气，要是他们学到禤师兄的精神，今后自成一家，也毫无问题。

冯老师仙游，我们悲恸不已。好在有禤绍灿师兄，他对老师所说过所教过的一言一语，都牢牢记忆，变成一本活生生的书法和篆刻的字典。在他身上，我看到冯康侯老师生命的延续，非常欣慰。

# 记忆中那双美丽的手

黄伯伯已经九十多岁了，头虽秃，但身体健壮。衣着随便，永远是白恤衫黑长裤，看起来像个退休了的穷书记。每天早上散步六英里，人家见到跟在他身后的那穿白制服司机驾驶着的那辆劳斯莱斯，才知道对他印象错误。

和黄伯伯在一起聊天，发现每次有少女走过，他的视线不落在她们的脸或胸，只是紧紧地盯着她们的手。

有天早上忍不住地问他："为什么？"

这是黄伯伯的故事：

九岁时父母双亡，迫得去卖甘蔗、橄榄。没钱念书，偷窥私塾窗口，整本《千家诗》强记起来，虽然已熟悉方块字，但还是要靠劳力为生，演傀儡戏、唱南管，甚至于被雇出抬死人棺材，赚了几个钱当卖货郎，他每天挑了两个大木箱，走三乡六里，接触过百家少妇，也见过千家少女。

一天，我给雷击了，我看到天下最美丽的一双手！

我心里想："要是她肯让我摸一摸手，那我宁愿早死十年！"

她忽然间好像了解我的心意，转过头来向我微笑答谢。只能在章回小说里出现的事，发生在我身上，但是贫富悬殊，亲事无法提起，我永远不能摸到她柔美的双手。

我一气之下来了南洋，二十年奋斗下来，赚了不少钱，我又不死心

地跑回去乡下看她。

“鸡棚里哪有隔夜蚯蚓？”老朋友说，“她早就嫁人。如今不生孙，也应生子！”

我失望之余，想回南洋，但还是忘不了那双手。散了些钱，调查到那少女的住处。真是有缘，她刚在井边洗衣，一见到我，也很高兴地迎前：“你不是去了南洋发财吗？怎么到现在还是白恤纻衫黑长布裤的？”

她一面说一面用围巾抹着她浸湿了的双手。我一看，天啊！已浮上了杂乱的青筋。我不相信自己的眼睛，我也不相信已经没有办法再看到那双美丽的手！到现在，我还一直在找。有一天，我一定可以找到。

# 我的家人

我们家，有个名字的故事。

哥哥蔡丹，叫起来好像菜单。家父为他取这个名字，主要是他出生的时候不足月，小得不像话，所以命名为“丹”。蔡丹现在个子肥满，怎么样都想象不出当年小得像颗仙丹。

姐姐蔡亮，念起来是最不怪的一个。她一生下大哭大叫，声音响亮，才取了这个名。出生之前，家父与家母互约，男的姓蔡，女的随母姓洪，童年叫洪亮，倒是一个音意皆佳的姓名。

弟弟蔡萱，也不会给人家取笑，但是他个子瘦小，又是幼子，大家都叫他作“小菜”，变成了虾米花生。

我的不用讲，当然是菜篮一个啦。

好朋友给我们串了个小调，词曰：“老蔡一大早，拿了菜单，提了菜篮，到菜市场去买小菜！”

姓蔡的人，真不好受。

长大后，各有各的事业，丹兄在一家机构中搞电影发行工作，我只懂得制作方面，有许多难题都可以向他请教，真方便。

亮姐在新加坡的最大的一间女子中学当校长，教育三千个少女，我恨不得回到学生时代，天天可以往她的学校跑。

阿萱在电视台当高级导播，我们三兄弟可以组成制、导和发行的铁

三角，但至今还没有缘分。

为什么要取单名？

家父的解释是古人多为单名。他爱好文艺和古籍，故不依家谱之“树”字辈，各为我们安上一个字，又称，发榜时一看中间空的那个名字，就知道自己考中了。当然，不及格也马上晓得。

我的澜字是后来取的，生在南洋，又无特征，就叫南。但发现与在大陆的长辈同音，祖母说要改，我就没有了名。友人见到我管我叫“哈啰”，变成了以“啰”为名。

蔡萱娶了个日本太太，儿子叫“晔”，二族结晶之意，此字读“叶”，糟了，第二代，还是有一个被取笑的对象：菜叶。

# 跋·以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

文丨倪匡

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，1941年8月18日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是8月18日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也

不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不著一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“暴暴茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，有当年腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起

事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来作做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人　平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如不开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？

# 附录

……

# 人生真好玩儿

首先，我很喜欢看这个节目，但是我看完了以后就有种感觉——被请来的嘉宾都是有头有脸的，但是为什么要整天让他罚站呢。大概是上辈子淘气淘得多吧，弄张椅子来坐坐如何，谢谢谢谢，这样舒服得多。

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是南洋出生的，我爸爸说："你就蔡南吧，南方的南。"但是我有一个长辈，这个名字也有个"南"字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的"澜"字。古语也有云："七十而不逾矩"，"不逾矩"就是不必遵守规矩，一下子就活了。

这个人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果是认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你走过去一出门，满天乌鸦嘎嘎地叫这个很倒霉。但是你想，乌鸦是唯一在动物中间会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我是最喜欢跟年轻人聊天的，因为我想我可以跟他们沟通，我自己心态还算年轻。就是发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。那么就喜欢旅行，一喜欢旅行眼界就开了，看人家怎么过活。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在那边钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士在那边住的。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小了，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说："老头，那边鱼大，为什么在这边钓？"他看着我说："先生，我钓的是早餐了。"没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，那个老太太整天就煮鸡给我吃，我说：“我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！”那太太说：“什么是鱼吗？”她都没看过，那是山上。我就拿了纸画了一条鱼给她，说：“你没有吃过真可惜呀。”老太太望着我说：“先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？”都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，坐下来我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我坐下来我是最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。提到墨西哥，我在墨西哥也住了一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说：“蔡先生，不行，不行啊，死人才放的呀！”为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢，那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了就庆祝呗。

我认为年轻人要做什么都可以的，只要有心的话，总有一天给你们做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。就是我一天坐飞机，晚上的飞机，深夜的飞机多数遇到气流，这个飞机很厉害

就一直颠、一直颠，颠就让它颠吧，我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大肥佬，一直在那抓住的，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，要做就尽量去做吧！

（《开讲啦》演讲稿）

## 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博什么你就会认识，对这个人认识，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去到国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，好像有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，我多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块的小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁可饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》，那么我有一天我

说，哎，旅行的时候也要我发稿，别的文章旅行可以一面写嘛，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久你没有吃过那个餐厅你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性的生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做就天下大乱了。我想做的事情很糟糕的呀。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的嘛。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。她说吃什么？他说吃豆腐，怎么做呢？他说要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，那么我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，因为这个菜名叫作“二十四桥明月夜”，是由一个诗句里出来，那么这二十四个洞再把那个火腿放在里面，再用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

（编者注：据《鲁豫有约》整理）

## 你不给我别的机会，那就从中找到别的乐趣

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从他们来拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲说，你们在香港拍戏一个戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够

拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学完了以后从犯了很多错误开始，犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候没有了，那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对这段做电影的生涯，我不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负人家拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有的玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样的电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找到一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几

个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

（编者注：据《鲁豫有约》整理）

珍惜每一刻应得的感受，把人生充分地活足了它。世间事，贵痛快。

# 蔡澜说人生

# 世间事 贵痛快

痛快



Nothing matters so much

蔡澜 著

金庸作序 倪匡作跋

《风味人间》《舌尖上的中国》……总顾问

《开讲啦》……特邀讲师

《新周刊》……年度生活家

金庸 倪匡 黄霑 亦舒 陈晓卿 鲁豫

汪涵 许知远 谢霆锋 《新周刊》

《三联生活周刊》……一致推荐



人生不能完全做自己喜欢的事，但是自己所厌恶的倒是要尽量避免。说人生，无非就是做事和做人。你我懂得[illegible]花。珍惜每一刻应得的感受，把人生充分地活足了它。

北京时代华文书局

# 版权信息

书名：蔡澜说人生：世间事 贵痛快
作者：蔡澜
ISBN：9787569929669
出版社：北京时代华文书局

版权所有 · 侵权必究



珍惜每一刻应得的感受，把人生充分地活足了它。

# 金庸序 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。

自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。

# 代序 世间事 贵痛快

问：你是一九四一年出生的，做个回顾吧，有什么感想？

答：一时说不出有什么感想，只觉得快。是的，人生过得太快了。

问：是怎么的一种快法？

答：所谓快活、快活，就是痛快活着，我三十岁时看了一部叫《二〇〇一年太空漫游》的片子，我屈指算算，唉，到了二〇〇一年，我已六十，会是怎么的一个样子？现在想起来，像昨天的事。照照镜子，我只能说一个老字。

问：心境还是算年轻吧？

答：这句话，老的人常挂在嘴里，其实老了就老了，没有什么心境年轻这一回儿事。相反地，年轻人活得不快乐，样子看起来就很老，老过他们的实际年龄很多，我周围也常出现这一类人，像专家常指导我，我一直当他们是我爷爷。

问：你觉不觉得老？

答：古人有句“丹青不知老将至”的句子，幸好我的头发虽然白了，但是还没掉光，所以也不感觉老。体力大大不如倒是每天感觉到的，像酒量、像性爱的次数，等等。思想上可是愈来愈年轻，觉得周围的人都比我稳重。我常开玩笑，说我和年轻人有代沟，我比他们年轻。



问：你吃得好，住得好，当然比很多人年轻啦。

答：我吃得好，住得好，是年轻时付出了勤劳的代价。我也有经济不稳定的岁月，我不是在说风凉话。和我有代沟的年轻人，是我觉得他们对生活的态度不够积极。

问：从男女事中，到底学到了什么？

答：学到尽量不要去伤害别人。年轻时不懂得这种感情，好奇心重，拼命去试，伤害了不少人。过后觉得自己也同时受了伤，所以可以避免，就要避免。

问：你不避忌谈谈死亡的问题吧？

答：人生必经之道。避忌些什么？这是东方人的缺点，以为长寿是福，从不谈及死亡的问题，活得不快乐的话，长寿怎会是福分呢？

问：既然你不介意这件事，那么怎么死法，才算死得好？

答：死，要死得尊严，就像老要老得尊严一样。

问：先谈老得尊严。

答：老，一定要老得干净，干干净净就有尊严。身上穿的是名牌，或者是花园街买的衣服，都要洁白，笔直的。头发，如果还剩下的话，要梳一梳。胡子，当然还有啦，留着也好，但是要修整，不然就刮光。

中间路线，总给别人一个不干净的感觉，这也不是做给别人看，老了还管人家那么许多？自己感觉到干净，就有尊严，走路最好腰背直。不弯腰，人更有尊严。得到癌症，被拖得不像人形，就是死得不尊严了。

问：你赞成安乐死？

答：何止赞成？我简直认为有了安乐死，人类才可以真正称得上是文明进步。现在荷兰已经通过安乐死，我们的社会，不知道要等到何年何日？我不单赞成患了绝症有安乐死，我觉得活到某个年纪，还是不快乐的话，说走，就可以走。至少，有了这个信念，人活下去，会自信得多。

问：如果（病痛）是发生在你身上的呢？

答：知道怎么走，比摸索更好。我已经活到六十多，没生过什么大病，（敲敲木鱼）算是很幸运的。命运安排，我还过得不错。我虽然付过努力，但我认为还是因为这条命好的缘故。所以万一医生查出患了什么绝症的话，我与其相信医生的治疗，不如相信算命者为我计算出的将来。

问：你有没有写过遗嘱？

答：遗嘱有什么好写的？走了就走了。还关照些什么？葬礼风不风光？本人看不到，有什么用？要写遗嘱的话，不如在活的时候安排自己的葬礼。至少你可以看到谁是你的朋友，谁是你的敌人。葬礼最好变成一个大派对，尽量喝最好年份的香槟，吃最肥腻最不健康的菜肴，宴会完毕后自己搞失踪，不再见人。

问：真的不怕死？

答：人生充实了，对死亡的恐惧相对地减少。我好像告诉过大家这么一个故事：有一次我乘长途飞机，旁边坐了一个彪形大汉的鬼佬，遇到了不稳气流，飞机颠震得厉害，鬼佬拼命抓紧手把，我若无其事照喝我的酒。气流过后，鬼佬看我看得不顺眼，问我："你是不是死过？"我懒洋洋举起食指摇了一摇，回答道："不。我活过。"

问：你有没有想过十年计划中，你会做些什么？

答：想过。想得老半天，想不出一个头绪。还是随遇而安，一天过一天吧。人的生命，是那么脆弱。从早死的亲戚和朋友，我们可以得到这种结论。计划归计划，现实生活中将会发生些什么，谁知道？

问：难道连一个月的也没有？

答：我最不喜欢有什么目的或者有什么使命的。如果硬说需要什么指标，那么还是一句老话：希望活得一天比一天更好。今天比昨天快乐，明天又要比今天充实。


永和樓

问：什么叫充实？

答：多看书，多旅行，多观察别人是怎么活下去的，多学一点你想学的东西，就会感到充实。像我最近才学会用计算机上网，就有充实感。

问：物质上的享受重不重要？

答：回答你不重要，是骗你的，我的欲望还是很强。我的一个食评专栏名字叫《未能食素》，和吃不吃肉没有关系，那是代表我对物质的放不下，我还不能达到无欲无求的层次。

问：你最大的遗憾是什么？

答：不够时间享受更多的肉体与精神上的痛快。

问：现实生活的人物，你的英雄又是谁？

答：弘一法师。

问：你想怎么样死去？

答：油枯灯灭，悲喜交集，像弘一法师。

问：你的人生目的是什么？

答：吃吃喝喝。

问：对于急着找个伴侣的单身女性，您有什么建议给她们？

答：没有建议。我一向相信老人家所言：姻缘不到，急了也没有用。如果命中注定你们嫁不了人，就别嫁了。但是机会总有的，我们不是常看到朋友之中，有很多娶了很难看的女人吗？耐心地等吧！做人，为什么要迂腐到非嫁不可？多学习，多自我增值，潇洒地活一回，总有人会欣赏。

问：我们年轻人怎么克服烦恼呢？

答：没得克服，只有与它共存。

问：怎么共存？

答：一切烦恼，总会过的。我们小时候烦恼会不会被家长责骂。大了一点，担心老师追功课。思春期为失恋痛苦。出来做事怕被炒鱿鱼。但是，这一切都不是已经过了吗？一过，就觉得当时的烦恼很愚蠢，很可笑。我们活在一个刷卡的年代，为什么不透支快乐？既然知道一过就好笑，不如先笑个饱算数。

问：普通人怎么要求他们去做学问？

答：我所谓的学问，并不深。种花、养鸟、饲金鱼。简简单单的乐趣，都是学问。看你研究得深不深？热诚有多少？做到忘我的程度，一切烦恼就消失了。你已经躲进自己的世界，别人干扰不了你。

问：从旅行，你还能学到什么东西？

答：学到谦虚和不贪心，我最爱重复的有两个故事：一个是我在印

度山上，土女整天烧鸡给我吃，我问她有没有吃过鱼？她说什么是鱼？我画了一条给她看，说你没吃过鱼，真是可惜。她回答说：我没吃过鱼，有什么可惜？另外一个故事是发生在西班牙的小岛上。一早出来散步，遇到一个老嬉皮在钓鱼，地中海清澈见底，我看到他面前鱼群很小尾，在另一边的很大，我向他说：喂，老头，那边的鱼大，去那边钓吧。你知道他怎么回答？他说：我钓的，只是午餐。

问：去完一个地方，回来可以做些什么？

答：最好是以种种方式把旅行的经验记录下来，能用文字的人写出来好了。或者画画，不然用相机拍，总是要留些回忆，储蓄来在老的时候用。忘得一干二净的话，以后坐在摇椅上，两只眼睛空空地望着前面，什么美好东西都想不起，是很可悲的。

问：什么叫醉？请下定义。

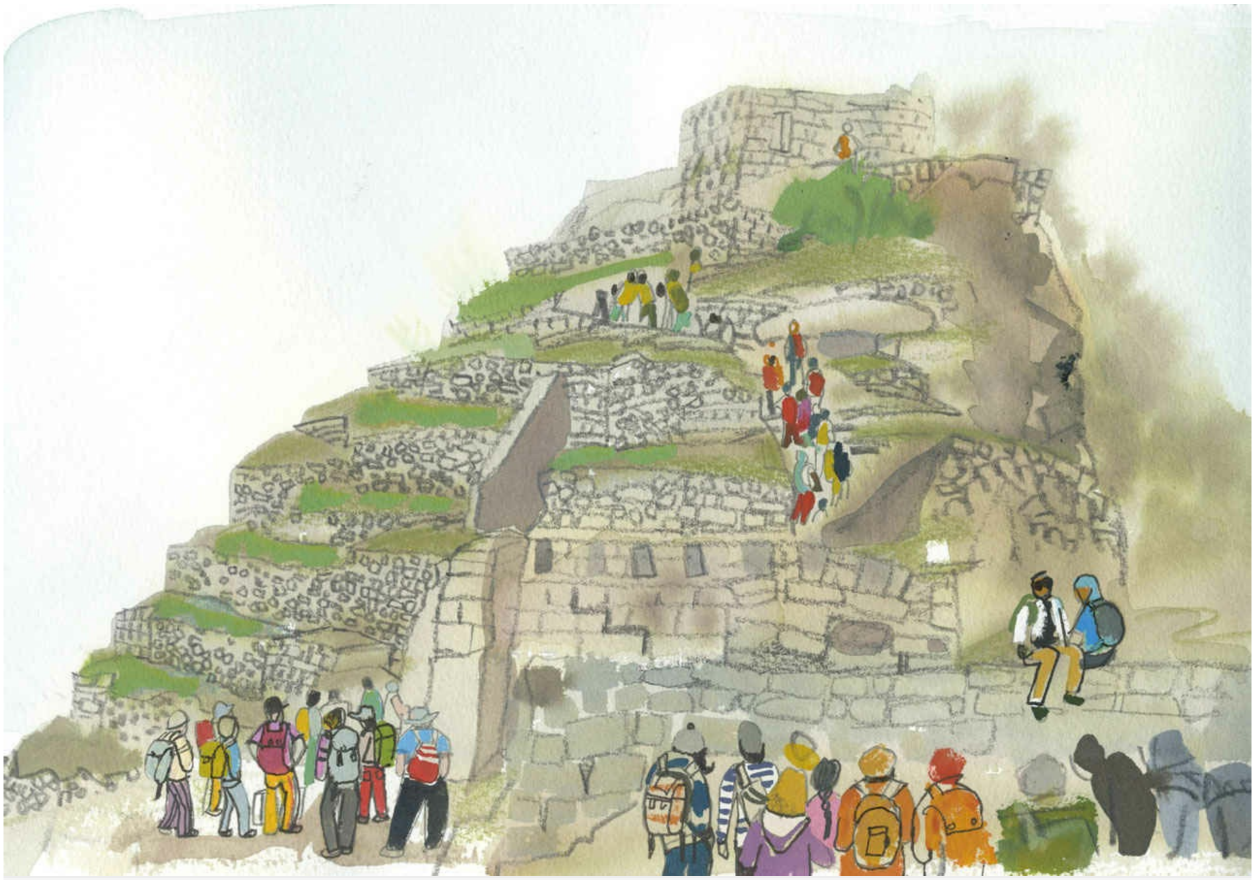
答：是一种轻飘飘的感觉。有点兴奋，但不骚扰别人。话说多了，但不抢别人的话题。真情流露，略带豪气。十二万年无此乐，叫作醉。

问：我碰不了酒，很羡慕你们这些会喝酒的人，我要怎样才了解你们的欢乐？

答：享受自然醉去。

问：什么叫自然醉？

答：热爱生命，对什么东西都好奇，拼命问。问得多了，了解了，脑中产生大量的吗啡，兴奋了，手蹈脚舞了，那就是自然醉，不喝酒也行，又达到另一种境界。






# PART 1

# 世间事  贵痛快

人生每一个阶段都是好的，所以不必骂年轻人无知，也别嫌老者固执。一切静观自得，得个笑字。

# 我的哲学：做什么事都要快

东宝制作公司的社长藤本真澄，中国电影圈里大概还有些人记得他。

很久以前他常来香港拍《社长》电影片集。后来，他也曾力捧尤敏成为日本影坛的红星。宝田明、加山雄三等都是他一手提拔，但是，比起他监制黑泽明的影片，这些都不值一提。

黑泽明在日本，工作人员称他为“天皇”，也只有藤本敢和他吵架，刺激他拍《用心捧》《椿三十郎》等较商业性的片子。他们又分开又结合，到最后还是好朋友。

藤本是一个大胖子，戴着一副厚玻璃眼镜，几个圈子后面，闪耀着两颗敏感的小眼睛。他给人家的印象是性子又急又火暴，讲话声音又大又沙哑。日本电影圈里有什么鸡尾酒会的话，只要听到有人在呱呱大叫，那大家就知道藤本已经来了。因为他资历深，影坛中人都对他敬畏，他更是威风。

就在这么一个聚会中，我第一次遇到藤本，他像一只蛮牛一样地推开人群跑到我面前，说：“君，你新上任，应该多买我们公司的片子！”

当时我当一家机构的日本分公司经理，只有二十出头，血气方刚，不喜欢他那嚣张的态度，但还是强忍下来，不卑不亢地回答说：“君，这个称呼是年纪大的人对比他们小的人用的。我年轻过你，本来你可以这么叫我。但是，我代表的公司买你们的电影，顾客至上，你应该明白，藤本君。”

他一下子呆住，不知怎么接口。

“以后，我还是叫你FUJIMOTO-SAN，你叫我CHAI-SAN，如何？”我说完伸出手来。

藤本本来沉住脸，但是忽然放声大笑，说：“好小子，就这么办吧！”

后来，我发觉他的个性一如其名—真澄，又很孝顺。红得发紫的女

明星新珠三千代和他有段情，因为他母亲反对，弄得终身不娶。藤本解释他的性子为什么那么急：“我在德国的时候，乘火车看到厕所的一个牌子写着‘请快一点，还有其他人在等’。以后这成为我的哲学，做什么事都要快！”

藤本真澄带我去银座的一家寿司店，它的特征是，门口挂了一个极大的红灯笼。

一进去，发觉店子很小，客人围绕着柜台而坐，再也没有其他的桌椅，只能服务十个八个。更奇怪的是，它的柜台没有玻璃格子，看不到鱼或贝类。

大师傅向藤本打招呼，两人如多年老友交谈，我插不上口，便先喝清酒。酒比其他地方干涩，但很香浓，藤本说是这家店的特酿。

心中在嘀咕不知要叫什么东西吃时，大师傅捏呀捏呀，炮制了两个小饭团，只有通常吃的半个之大；一个上面铺着一片鱼，另一个是一片象拔蚌。



我伸手把后者拿了蘸酱油吃下，真是以贝类为主，等到你认为单调的时候，大师傅又在间中穿插上一两片鱼类的寿司。每一次捏出来的东西，都和前一次的味道不同。

“来这里的客人，从来不用开口，大师傅会观察你的喜爱。一出声便是老土了。”藤本低声地告诉我，“他们先从鱼类和贝类分开，再试看你要淡味还是浓郁的，一直分析下去。只要你来过一次，大师傅便会将你的口味记住，所以这里不用将食物摆出来让客人点。你表现得很好，没有出洋相。”

“东洋相。”我修正道。

藤本大笑，继续和大师傅聊天。

吃了好些生东西，正想要有点变化时，大师傅挖了一个大鲍鱼，切下两小片扔入一个小钢锅，倒入清酒，在猛火上烧，又摆在我面前，肉是半生半烤焦，入口即化。

接着，我想喝汤来汤，想吃泡菜来泡菜；倒最后一滴酒时，新的酒瓶又捧来。

好家伙，什么都给他猜透了。

最妙的是，他们还能注意到客人的食量，没有说吃不够，或者是吃剩一块的。当然，价钱是全日本最贵的一家。

以人头计，一走进这店子吃多吃少都要付巨款，但是走出来的人，从来没有一个呼冤叫枉。

我也是个急性子的人，藤本和我一老一少，什么事都很谈得来。他每次去外国经过香港，一定来找我，因为他知道我和他一样好吃，会带他去新发现的好菜馆。他对我还算客气，要是他和他下属吃饭，自己的肚子一饱就撇开筷子和汤匙，扔下钱马上上路。

藤本的酒量惊人，不消一个半小时，我们一喝就是两瓶威士忌。大醉后，他常告诉我一些趣事：

当黑泽明在苏联拍《的斯·乌查拉》的时候，藤本老远地跑到莫斯科去探班，两人一起到一间高级餐馆。

在那冰天雪地的地方，黑泽明已经好几个月没有吃到新鲜蔬菜了，晚上看到菜单上有包心菜，不相信自己的眼睛，叫侍者来问，侍者点点头，黑泽明大喜。

两人各叫一份包心菜，耐性地等待，不到三分钟即刻上桌，原来侍者捧来的是两罐罐头，“啵”的一声倒在碟上，这就是莫斯科的蔬菜，把黑泽明气个半死。

“还有一件更气人的事！”黑泽明告诉藤本。

“怎么啦？”藤本问道。

“有一次，我睡不着，跑到外面去喝伏特加，三更半夜才回酒店。第二天，我睡得不够头痛得不得了，就打个电话给有关单位，说我感冒了，人不舒服，不拍戏。”黑泽明叹了一口气，“唉，哪晓得他们拆穿了我的西洋镜，骂我是喝醉了诈病！”

“他们怎么知道？”藤本问。

黑泽明摇摇头：“旅馆的每一层都有一个负责打扫的老太婆，她们都是KGB（即“克格勃”）呀！”

我患了眼疾，到东京去的时候，藤本亲自带我去他的眼科医生处治疗，又介绍我另一个吃生鱼的铺子，我从来没有试过那么好的刺身。

晚年，他的声音越来越沙哑，检查后才知道是食道癌。

我送了燕窝和人参，但已无效。

他去世时我本想去参加葬礼，但俗事缠身走不开，心中十分难过。

日本设有藤本真澄奖，颁给最优秀的制片人，今年已第三届了。

# 我认为自己有胜利的气质

日本明治时代，出现了一个很传奇性的女人—贞奴。

为什么叫贞奴呢？原来她的乳名为贞，从小就长得很美，家里有十二个兄弟姐妹，她父亲在她七岁时便把她卖给艺伎院，十二岁就以丫鬟姿态出现于宴会中，日本人称为“小奴”。到十六岁正式做了艺伎，大家还是叫她贞奴。

七十多年前，当社会还是很保守的时候，有本杂志访问贞奴，对答如下：

嗜好—小说和翻译书；吃的东西—天妇罗；喝的东西—苹果汽水；烟呢—不抽；娱乐—音乐；衣服—西装；爱玩些什么—小狗；崇拜的人—稳如泰山的人；用什么肥皂—外国货；用什么香水—舶来货；你认为自己有气质吗—有，胜利的气质。

当时骑马、游泳、打桌球，都是男人最时髦的玩意，她样样精通。

贞奴的一生充满戏剧性。最初收养她的是内阁总理伊藤博文，接着嫁给演员川上音二郎，自己成为天皇巨星，最后又和开发木曾川水利工程的“电力王”岩崎桃介相好。

NHK电视每年都拍摄些制作费浩大的长篇连续剧，明年开始他们的重头戏便是以贞奴为蓝本的《春之波涛》。

女主角除了当今红得发紫的松坂庆子外，不作第二人想。

现在我们由松坂庆子的印象，化入两排巨大枯树的东京道中，一个少女骑着马在奔驰。

路人惊艳，询问她是谁，大家只知她出身在艺伎院里，是当今最红的角色，也是总理伊藤博文的宠物。

贞奴失身于伊藤是命运的安排，她自己没有选择，但是她内心不停地反抗，她不想成为妾侍，在这个时候，她遇到早上也在骑马的庆应大学学生岩崎桃介，勇敢地爱上了他。

岩崎还年轻，追求门当户对的女孩子做太太，并没有把贞奴放在眼内。贞奴的心碎了……

总理伊藤博文很爱贞奴，看见她每天忧郁，心有不忍，当贞奴碰见二流演员川上音二郎，马上决定嫁给他的时候，伊藤也就无可奈何地答

应放她一马。

贞奴做太太后拼命地为丈夫打气，甚至鼓励他去参加竞选国会议员，这事情当然失败，川上到底不是走政治路线的人才。

日本住不下去，两人组织了一个戏班子坐船到美国去表演。到了旧金山后才知道他们去的戏院老板破产了，一团十九个人沦落到要在公园自己煮饭吃。他们一路在街头演戏一路流浪到芝加哥。

结果带去的两个女主角病了，却在这个时候有人请他们正式地到歌剧院去表演，贞奴本来是以团长太太的身份跟去的，到现在也只好硬着头皮上阵。她当艺伎时受过的舞蹈训练，结果派上用场，大受观众欢迎。



乘着这个势，他们由纽约横渡到英国，再由伦敦赶去参加当时巴黎的万国博览会。

贞奴穿的和服引起了东方浪潮，大家称之为“贞奴服装”。名作家基洛、雕塑家罗丹都撰文歌颂。连毕加索也迷得如痴如醉，他要贞奴做他的模特儿，贞奴高兴得要命，不过当她发现原来做模特儿是要脱光衣服的就摇头不干，结果毕加索只好画一张她在舞台上表演的版画，这张画在毕加索集中可以看到，的确把贞奴画得很美很美。线条重复，手也画了好几只，全身都好像在动着。

回国后，贞奴在东京公演莎士比亚的《奥赛罗》，饰演女主角苔丝狄蒙娜，这是西洋剧第一次在日本上演，以前日本都是男扮女装，她也成为舞台上的第一个女演员。

谈到此，顺带一笔的是弘一法师李叔同也和贞奴有点缘分，他后来演话剧《茶花女》，多多少少受贞奴的影响。

李芳达记《春柳时代的李哀先生》一文中提到：最初，李叔同和同学们在某艺院看了川上音二郎夫妇所演的浪人戏，他们爱好戏剧的热情，从事戏剧的热情，从事戏剧的欲望，已经像心血来潮地从内心逼迫出来……

川上音二郎在四十八岁那年病死。贞奴留在帝国剧场中训练新演员。

年轻时贞奴爱过的岩崎桃介这时反过来追求她，他已娶了政要福泽谕吉的女儿房子，但还不顾一切闲言闲语，要求贞奴原谅他当年的愚蠢，并为贞奴筹备了她退出艺坛的盛大公演。

贞奴终于又成为岩崎的黑市夫人，不过贞奴当时的情形并不需要人家来养，她已有足够的储蓄来买屋子，并且在热海还有一栋别墅。他们两人的关系，作家松本苑子说没有性的存在，这也值得怀疑。那时候岩崎虽说已经五十岁，贞奴四十七岁，互相的性欲应该还是有的。

不过人到这个年纪对事业和金钱看得更重，岩崎拼命地计划着木曾川的大水坝工程，他的太太房子是个名门闺秀，不会出来替丈夫应酬，这工作倒是贞奴替房子顶上，为岩崎当外交，拉了不少关系。

他们之间的三角关系，历史上没有记载，只靠作家们的幻想弄得错综复杂，这里不赘。

贞奴是个勇敢超越时代的女性，不过她的思想始终还是受到儒家的缚束，她当初不肯做总理伊藤博文的小老婆，后来也没有当岩崎的妾侍。

木曾川的水坝建好后，岩崎成为日本电力王，她只是在遥望着人造的巨川，她在附近买了一块地，建座优美的庙宇，称之为“贞照寺”。

七十六岁时贞奴去世，骨灰照她本人的遗愿，埋葬在贞照寺内，永远地看着她和她的爱人一起完成的木曾川水坝。

NHK长篇剧《春之波涛》里，伊藤博文由伊丹十三扮演，他是个好演员，父亲伊丹万作为名导演，以前和彼得·奥图一起拍过*LORD JIM*，最近自己也导演了《葬礼》一片。

演政要福泽谕吉的是小林桂树，二十多年前的《同林鸟》相信爱电影的观众还会记得。演他女儿房子的是榆富美，我们对她较陌生。岩崎桃介由风间杜夫扮饰，他只是个英俊小生。至于贞奴丈夫川上音二郎，选中了中村雅俊扮演，亦是歌手和电视红星，大家都熟悉。



# 横山大观 幸田露伴：快意人生须尽欢

## 横山大观与酒

日本近代画家中最著名的横山大观是个酒鬼，他死之前四天还拼命喝酒。

横山的父亲也是个酒徒，劝儿子喝的时候，横山两三小杯脸就红了，这个父亲师傅教得不到家。

横山去东京美术学校上课，二十九岁就当了助教，他的老师冈仓天心又是个酒鬼，说："要喝就喝一升瓶。"（一升瓶有一点八升，大约三瓶大啤酒的量）为了要学画，横山一面喝一面上厕所呕吐，回到老师面前，老师又说："再喝，再喝。"

去到厕所，再吐，再吐。

努力得到了结果，画也画得更好，酒已经能喝到两升瓶那么多。从此，横山除了每天吃一点海胆、乌鱼和小鱼干，就是喝酒。横山最喜欢的日本酒是广岛产的"醉心"，现在还是可以买到的。

横山每一年送一幅画给醉心公司，醉心公司也每年送四斗酒给横山答谢。你要看横山的作品，"醉心美术馆"收藏得最齐。

晚年，横山手拿酒杯："酒这样东西，任何时候都是好的！"

## 幸田露伴与酒

文人嗜酒如命的真不少，故事也讲不完，现在说一个日式倪匡。

幸田露伴是明治时代的名作家，他的书如《五重塔》《风流佛》等，风靡一时。处女作《露团团》连载在一本叫《都之花》的文学杂志中，他第一次拿到稿费的时候刚好是除夕。

"哼，你这种人写的东西还能换钱？"他爸爸骂道。

露伴听了哈哈大笑，之后约了两个朋友在上野的"八百叶"痛饮，放吟狂舞。直到半夜，友人叫他回家，但是已经没有火车了，三人只有买了灯笼，一路唱一路走到天亮，转车到上川佐野找另一个朋友，此人见露伴一大早就来拜年，高兴死了，马上又饮。

翌日露伴乘火车做无限期的旅行，从家里出来也只是一件单衣，但他一直上路，到京都和大阪，每日醉个不停。最后搭船回东京。一共玩了二十一天。要不是当时的稿费很高，就是物价太便宜了。

露伴养了一条狗，知道主人有糖尿病，每当露伴要举杯，那条狗就用脚去把酒踢掉。结果，这条狗倒是自己先病死了，露伴哭泣，说何必呢？又喝酒来追悼它。

## 饮酒怪人

日本有本古小说叫《水鸟记》，记载着“川崎大师河原酒合战”一事。



酒合战，斗酒也。

在一六四八年八月，当代的酒豪集中在一起斗酒，来人多数是军队的首领人物，东军大将一饮一斗五升（日本清酒大瓶的十五瓶），结果吐血而死。

西军又派一人前来，又是喝到呕血昏迷，但老命算是抢回来，敌方人士为了尊敬他，还把他送回去。

第二回合再交战，两军饮至生死不明烂醉如泥，最后此场战争是打和了。

《续水鸟记》中写的又是一次的大酒合战，这次由文人相斗，参加者也有艺伎，酒量不输给男人。

卡通片集里的"一休和尚"长大后也是酒仙之一，他常醉后狂诗，日本诗不大通顺，意思是："人间极乐在何方，我指杉叶第六门。"

杉叶是当时有名的酒家的名字。

另一个怪人为元禄时代（一六〇七年至一六九一年）的商人灰屋绍益，绍益很爱酒，亦爱老婆，老婆死去之后，绍益把她的骨灰一点一点放入酒杯，慢慢地喝光了它，醉后，他说："我老婆叫我这么做的。"

# 疏又何妨，狂又何妨

从好几年前开始，读《九十年代》杂志时，留意到一个叫新井一二三的日本人，用中文写时事评论。

好几位文艺界的朋友都在谈论，说其中文没有瑕疵，一定是中国人化名写的，但也研究下去，好端端的一个中国人要用日本名干吗？

新井一二三，是男的是女的也不知道。日本名字一二三，男女都可以用，不像什么郎、什么子，一看就分辨得出。但作者用的文字和语气，都相当阳刚。大家都推测说是个日本报社的驻中国记者，一定是个男的。

是男是女，最好问《九十年代》的爷爷李怡兄。他卖个关子："新井人不在香港，等有机会的时候，才介绍给各位认识。"

后来，新井果然来了，在《亚洲周刊》当全职记者。一次朋友请客，李怡把新井带来，证实是女的。

像罗展风在《明报》副刊写她：新井有着日本女孩传统的娃娃脸蛋，清汤挂面，不施脂粉，简单服饰却又流露着一种说不出的Charming（魅力）……

给人家归为有吸引力的女子，就是说她不漂亮。的确，新井并不漂亮。

但是试试看找一个会说流利汉语，又能用纯正中文写作的日本人给我看！

日本出名的汉学家很多，翻译过不少中国文学名著，但是叫他们写中文，数不出一两个。

"我叫一二三，是因为我是一月二十三日出生的。日文读起来不是音读的ICHI、NI、SAN，而是训读的HIFUMI。"新井大声地自我介绍，你要是与她交谈，便会发现她讲话是很大声的。

新井简单地叙述了自己的生平：早稻田大学政治系毕业，其间学中国文学、政治和历史，后来公费到北京和广州修近代史。在《朝日新闻》当过记者，嫁去多伦多，六年之后离婚到香港来。

一九八四年邂逅李怡，当了他的"宠儿"，李怡一直鼓励她以中文写作。她先后在《星岛》《信报》发表过多篇文章，终于出版了第一本中

文书《鬼话连篇》。李怡说："我感到似乎比我自己出一本书还要高兴，甚至有一种难以形容的骄傲。"

"很少中国女作家有那么勇敢，肯把自己的堕胎经验写下来。"张敏仪说，"我想见她，是不是可以约一约？"

新井在《亚洲周刊》时，我曾经和她在工作上有一些交往，有了她的电话号码，找到她。

新井对这位广播界的女强人也很感兴趣，欣然答应赴约。

我们去一家日本餐厅吃晚饭，大家相谈甚欢，也提起她加拿大前任丈夫的事。

"我以为他是一个思想开放的西洋男人，他以为我是一个柔顺体贴的东方女子，结果两者都失望。哈，哈，哈！"新井笑起来，和她讲话一样大声。

香烟一根接着一根，张敏仪不喜欢人家抽烟，被新井和我左一支，右一支，熏得眼泪直流，但也奈何不了我们。

天南地北，无所不谈，讲到文学，她们读过的许多世界文学名著都是共同的。敏仪日文根底好，记忆力尤强，能只字不漏地朗诵许多诗词，这点是新井羡慕的。

她大声说："如果我是中国人，便会像你一样吸收得更多。我虽然略懂中文，但是在诗词上的认识，总有不能意会的地方。"

"坏在我们太过含蓄，太过保守，不能像你们那么开放。"敏仪的声调也受新井影响，高了起来。

坐在旁边的客人转过头来看这两个高谈阔论的女子，令我想起南宋刘克庄的《一剪梅》："束缊宵行十里强，挑得诗囊，抛了衣囊。天寒路滑马蹄僵，元是王郎，来送刘郎。酒酣耳热说文章，惊倒邻墙，推倒胡床。旁观拍手笑疏狂，疏又何妨，狂又何妨！"

敏仪酒量不如新井，一杯又一杯，当晚干了数十瓶日本清酒。

新井又谈起她的加拿大前夫："我们是用普通话对谈的，在广州认识，我当年才二十三岁，就糊里糊涂嫁给了他。离婚后才第一次和他讲英文。"

敏仪说："不如单身的好，现在是什么世界？还谈什么嫁不嫁人？"

新井大力拍掌赞同。

话题又转到同性恋上去，新井嫁过人，堕过胎，当然不是女同性恋者。

"许多搞同性恋的男人，都蛮有天分的，尤其干艺术的，越来越多。"敏仪说。

新井也认为男同性恋者很有才华，她越说越大声："但是，没有用

呀，没有用呀！”

她那“没有用”三个字可圈可点，笑得敏仪和我差点从椅子上掉下来。

# 十二岁半的女人

多年前在东京影展，认识了一个女孩子，长得像猫，眼睛大大，头也大，叫羽仁未央Hani Mio。

“你多少岁了？”我直接问。

她伸出四根指头，掌心粉红，更像猫的：“四岁。”

“四岁？”

“我生在二月二十九日，四年才有一次生日。”原来她是那么算的。

她不戴胸罩，在当年，算是大胆的。

“我不喜欢一切束缚我的东西。”她说。

的确，她没有被绑过。从小就爱自由。她父亲，日本著名的前卫导演羽仁进，正在非洲拍纪录片，把她带在身旁，让她和野兽一起长大。和动物一样，她心中不知什么叫仇恨，动物没有仇恨，每天笑嘻嘻地过日子。

回到日本后，死都不肯去学校，因为学校有管制，她爸爸也由她，但在日本这个社会，不能有独立的思想。不让子女上学，是一宗大罪，她父亲也只有带她离开，住在意大利萨丁尼亚岛上。

不上学也不代表她不肯学，父亲让她看各类型的书籍，未央很小就会写作，出版过好几本书，不上学风波过后，终于又回到日本，她主持了许多电视节目，言论颇受欢迎。



羽仁进对她的放纵，也许是小时吃过的苦，自己的父亲羽仁五郎，是日本研究共产主义的先驱，羽仁进小时已常受身边人物的欺凌，所以有他独特的方式去保护女儿。

才华横溢的羽仁进娶了当年日本红星左幸子为妻，左幸子拍过很多经典的电影，自己也做过导演。大胆的裸露性爱场面，她亦不在乎，只要剧本好，主演过《日本昆虫记》。

离异后，羽仁进娶了左幸子的妹妹，未央不懂得大人的争吵，当后母为亲娘，很爱她。

未央有一个很大的兴趣，那就是喜欢香港电影，为了香港电影，她只身跑到香港来，学习粤语，自小又精通英文，人与人之间的沟通是没有问题的。

她对音乐也有独特的鉴赏能力，在香港生活的年代中，她致力推崇一支当年籍籍无名的乐队，叫Beyond，利用自己和日本娱乐圈的关系，把乐队介绍过去。当然，她不知道后来会发生的悲剧。

也许是香港这个社会，能够对各种思想言论保持开放的态度，令未央长住下去。后来，她在网上组织了一个社团，是让不肯上学的年轻人聚集，讨论他们对自由的心态，更成一个网上大学。

如果说未央没有缺点，也不是。就是爱喝酒，她那种极端的个性，

一爱上就不能停止，她每天喝，每天醉，曾经醉后躺在街边睡个大觉，像一只浪流猫。

有次在路上遇见，看她瘦得厉害，问道：“还是不肯吃东西吗？”

她点点头，对的，另一个缺点是不肯吃东西，如果有人强迫她吃一点，她会歇斯底里地狂吼起来，她父亲羽仁进曾经这么形容她：“未央是一只塔斯马尼亚恶魔，乖时非常可爱，一发狂，张牙舞爪。”

网上大学的基金很快用光，为了请到更廉价的计算机程序员，她跑到马来西亚槟城去住了好几年，爱上槟城的纯朴，不肯离开，后来又得到新加坡的资金，到那里去开计算机信息公司。

计算机公司有位日本工程师，非常孤独。一天忽然向她说：“我一生人，只想生一个儿子。”

未央说，我跟你生吧。

儿子生下后，未央也像一般的动物妈妈，让子女独立，不加管束，未央的儿子从小和菲律宾家务助理长大，只会说英语和菲律宾话，后来助理告老还乡，儿子要求跟她去菲律宾住，未央也不考虑一下就答应了。

“他是个怪胎。”未央说，“我最爱怪胎了。我自己就是一个。”

未央最爱看的电影，就是一部在一九三一年拍的黑白片，片名叫《怪胎Freaks》，由Tod Browning导演，片中集了所有的侏儒、象形人、长毛怪人等，都天真无邪，在一个马戏团中各地巡回表演，而最坏的“怪胎”，是戏中的两个正常人。

未央的丈夫客死于新加坡，她的理想也受到种种所谓正常人的打击，经济愈来愈差，钱寄不到菲律宾后，儿子也被抛弃了，返归母亲身边，两人相依为命。

回去日本，她有时也被讨厌又忌妒她的所谓正常人毒打，但她只是把这些事当成笑话来讲。一次因酒醉昏倒，头撞破，流大量的血，在医院住了好几个月，大家以为未央生存不了，但过了一阵子，她又复原，生命力极强，像猫一样，有九条命。

酗酒的关系，出入医院为家常便饭。最后，还是拖了半条命，回到香港住下，以写文章在日本发表为生。

终于，传来坏消息，未央因心脏衰竭去世，和高仓健同一天，享年十二岁半。

# 濑户内寂听：趁年轻，折腾吧

尼姑之言

在日本京都嵯峨野举行的《料理的铁人》的节目中，我遇到了一个尼姑，八十多了，叫濑户内寂听，不觉她很老，也不觉她像尼姑。

她也是评判员之一，这个尼姑可真够忙，写小说、上电视、做法事，还在周刊上有个专栏。最近，读到她一篇关于“幸福人生”的论调，虽然也属老生常谈，但对了解日本人，有多一点认识，试译如下。

没有钱吗？什么时代，都有这个问题。

和我聊天的人，话题多数是和钱有关，什么被减薪啦，借钱还不了，被人追杀啦，只有死，用保险费来还啦，等等。

走到这个地步，都是由想住更大的房子、要吃更贵的东西开始。这是人类的欲望，谁都有的，我们出家人说这是“烦恼”。对策只有“小欲知足”。欲望小了，烦恼就小了，就此而已，很简单，别愈想愈复杂。

我们只要想想日本战败后，有多可怜！

当然经济转好了，崇拜了物质主义。当今的男女都要买名牌货，名牌要花钱，所以感到有钱才是幸福的。

我们没想过从前贫苦的生活，那时候的女人为了养家而出卖肉体，当今的为了买名牌而和人睡觉，就连学生也有“援助交际”这件事发生，轻易和老头搞上了。

就算你有了钱，有了名牌，又如何？最近我的朋友

一死，家里的人即刻闹抢家产的丑闻，做人做到那样，值得吗？

刚写了一本小说，主人翁是一个借高利贷的，他住皇宫式的屋子，花天酒地，后来投资失败，朋友家人都离他而去，想自杀。死前去了一个公园，看到笼里的猴子，反正快死，就把剩下的钱买花生给猴子，猴子吃完屁股朝着他走掉，他才发现人类根本和猴子差不多，都是忘恩负义，就不自杀了。所以钱没那么好用！

老尼濑户内寂听继续说：

有时想想，有钱可以买名牌，但买不到学问。就算你父母有关系，推你进一家名校，你的事业就会一帆风顺，大公司都来请你。不过，最近的大公司也一家家倒掉呀！不倒的经费缩减，裁员多了，下一个可能轮到你。

我们做人要有信心才行。

而给你信心的，是你学到的东西，交到的朋友。这才是幸福。

什么？你已经忘记了幸福是怎么一回事儿了吗？你很快就会知道了。当你生了病，就知道什么叫幸福。

老了怎么办？人都要老的，所以我们趁年轻一定要学多几门学问才行。像我，八十多岁了，还在每天忙着呀。

我也不是因为当今有了地位才说风凉话，我也知道对于有些人来说，老了能够做些什么呢？其实老了也有

许多事可以做呀，举一个例子，像去帮助更老的人，不就行吗？

老了整天在家里等死，那才是老，老了出来参加社会活动，就不觉老。

像跳跳社交舞呀，像找人下下围棋呀，公园里有很多和你一样老的人，他们都乐意和你做朋友。

我认识的一些老太婆，出来做晨运，愈做愈年轻，还有些老头对她们有兴趣呢。

老婆死了的男人，最好是交个女朋友，家里反对是他们的事。只要你不跟那个女人结婚，我想家里也不会那么多声音。

女人也一样，虽然没有性生活，拉拉手也过瘾呀。

工作，爱情，或者说做个伴吧，也比待着什么事都不做好。

做事也不一定为别人，为了认明自己是存在的，也应该不停地做，做到仆街（“仆街”为粤语方言，此处意思是“倒下”）为止。

## 女人一代记

濑户内寂听的一生充满传奇，拍戏最为合适，果然电视台在二〇〇五年请了宫泽理惠来演她，拍了《女人一代记》系列。

本名濑户内晴美，日本人出家能保留自姓，我的好友加藤当了和尚，也没改姓。寂听出生于德岛市的一个卖佛具的家庭，这大概是与佛有缘的开始，不过当她看破尘世时是想成为天主教的修女，只是人家不要她罢了。

因为寂听曾经恶名昭彰，本来在东京女子大学就读，是个好学生，却舍去结婚生女，又离婚去写小说，再大搞男女关系。

处女作《女大学生·曲爱玲》获得新潮同人志奖，可以一步青云

的，但她又去写了一本叫《花芯》的，描述一个女子到了东京后认识的各个男人，在当时看来是相当大胆的，被所谓的文学批评者骂她为子宫作家。

其实性爱描写男作家们早就淋漓尽致，像谷崎润一郎写的性还有点变态，也是文学巨匠，女人为什么不可以写呢？

终于，寂听在一九九二年又写了《问花》，得到谷崎润一郎奖，被社会肯定了她的地位。一九九五年又以《白道》这部书得艺术选奖文部大臣奖。

《源氏物语》是日本的历史爱情文艺巨著，以古文书写，甚难懂。日本文学有一个传统，那就是近代作家能够以他们的看法，用白话文来重写旧小说，谷崎润一郎也试过，寂听也重译。工作艰难，全二十本，出版后她又得了NHK的放送文化奖。

寂听又写了《夏日的终结》《场所》和《释迦》等书，当今在佛教的地位为大僧正，这等于是基督教的大主教了。她曾大力帮助因吸大麻而被捕的演员，又时常与提倡死刑废除者为伍，思想开放。

在德岛的母校迎一百周年时，她出钱出力，支持“令君梦想成真一百万日元奖学金”制度，并做了一场演讲。有人问说她传记描述的是否是本人经验，寂听笑着回答：“书中阐述的仅为一小部分而已，其实和更多的男人发生过关系。”

# 我是千猫主人，我快乐

在东京街头散步，闻到一阵异味。

并不是汗臭，也非什么污秽造成，这股味道似曾相识，强烈得很。对了，是股猫味。

正想转头去看的时候，已发觉有人拍我肩膀。

“蔡澜，您好。”对方说。

停下来，我认出他。

是个叫田中的人。记得他一生热爱电影，前来求职时才刚大学毕业，说什么事都肯干，给了他一份当跑腿的杂工。导演要在草丛中看到云雾，他双手各抓几个烟筒，东奔西跑。镜头拍完，才发现手已被烫得起泡。

又有一次拍瀑布，他做男主角的替身，站在瀑布下被水冲。摄影机出了毛病，田中还是站着动也不动。几小时下来，整个人僵了。

我们看在眼里，爱他爱得要死。

田中一身流浪汉装束，我冲口问道：“怎么会搞到这个地步？”

长叹一声，田中说：“你们走后，我也干了几年电影，升到副导演职位，但是你知道啦，日本电影没落，好几年没有工开，结果逼得自己去当的士司机。”

“驾的士也自由自在呀。”我说。

“唔。”田中继续，“也遇到个女的，和她结了婚，生了一个女儿。驾的士的收入不够，她在新宿当吧女帮补，后来连女儿和我都不要，跟了个黑社会人物跑了。”

“常有的故事，你女儿呢？”我问。

“放在我乡下的母亲那里寄养。”

“你自己住哪里？”

田中说：“我没有家，住在玉川河的河边。事情是这样的，我老婆买过一只小猫给我女儿当宠物。她离家出走后，我赶着回家把女儿安顿，锁上门，返东京公寓的时候，那只猫已经饿死。”

“啊！”我喊了出来。

“养了那么久的猫，也有感情。那个公寓的家哪有地方葬？我抱着

尸体跑到玉川河边，想给它做个坟，在那里我看到很多野猫，至少有一千只，都可爱得很。就决定用些木板建间小屋，我们干电影的，布景也搭过，什么都会。从此住在河边，至少有那一千只猫来陪伴。”田中一口气说。

“哪来的那么多野猫？”我问。

“您知道整个东京有多少只吗？动物保护协会的统计有一百万只。为猫节育的手术非常之贵，大家都付不起。”田中说，“要阉一只猫至少得花两万五千日元。”

我心算一下，合一千五百多块港币。

“猫一到思春期，就往外跑，这是它们的天性，要禁也禁不住。生了一窝小猫之后，公寓亦养不了那么多，做父母的就拿去丢掉了。”田中说。

“那些野猫吃些什么活下去？”

“有什么吃什么。河里的鱼，草丛中的鸟。但这些食物也因污染，少之又少，野猫都很瘦。我看了哭个不停，尽量白天出来拾些饭盒剩菜回去养它们。”田中差点又掉眼泪。

“问题愈来愈严重。”我叹气。

田中沮丧地说：“动物保护协会派人抓野猫，抓回来没人领养的话，还不照样要人道毁灭？我想起我的女儿，住在她祖母那里，没有人好好看管，长大后跟坏同学一起喝酒吸毒，不如也让她早点睡觉好一点。”

“呵，”我大骂他，“你们日本人迷恋死亡的这种想法，其实是最残忍的，小孩子给你生下来，不是他们自己愿意，但至少他们有活下去的权利，你算得了什么？你以为你是人类保护协会的会长？要人道毁灭就人道毁灭吗？真是白痴一个！”

田中叫道：“看看有什么办法解决问题？”

老实说，我也哑了。

“猫来依偎你的感觉，美妙得很，尤其是它们伸长了颈项，要你抓底下的毛的时候。”我静默了一会儿后说。

“对，对。”田中说，“我最中意看它们自己舔自己的毛，就算是流浪猫，也要把自己弄得干干净净。我向它们学习，每天跳进河里洗澡。”

“它们虽然很瘦，但是抓抓鱼、抓抓鸟，也能活下去呀！活下去，才是最重要的。要死，也要快乐过，才有资格去死。”我说，“你们认为的死，并不快乐。”

“您认为那些野猫快乐吗？”田中又起疑问。

“猫没有表情，整天瞪大了眼睛望着你，看不出它们快不快乐。”我说，“不过当它们活泼地跳来跳去抓这抓那的时候，是充满生命力，是快乐的一种表现吧。”

“但是我能快乐吗？”田中还是搞不清，“我一生一无所有。”

“你有女儿，也有猫呀！”我说，“一千只猫，你是千猫主人。谁能做到？”

“好个千猫主人！”田中自豪地说。

“别太骄傲。”我说，“是它们愿意叫你当主人的时候，你才是主人。”

千猫主人终于笑了，笑得非常灿烂。走远。



# 我喜欢多姿多彩的生活

## 喇叭永田

我在东京当香港一个机构的日本经理时，公司就在京桥附近，走几步路便是日本五大电影公司之一的大映。

大映自家六层建筑物里，大堂有个古老铁闸的电梯，直升上去，最高一层的社长室里，坐着该公司的老板永田雅一。

永田的头前半截秃光了，只留地中海式的头发，但奇怪的是没有一根白的，全是乌黑发亮。当时的他已有五十几岁了。

八字形的小髭，戴着上半段玳瑁，下半是金丝框的眼镜，嘴中常咬着雪茄，说话口沫横飞，这就是永田的印象。

作为一个日本电影人，他手下出过黑泽明的《罗生门》，在威尼斯影展得奖；衣笠贞之助的《地狱门》，在康城影展得奖。沟口健二的不朽名作《雨月物语》也出自他的手里。

由一个在日活片厂当带街的小工做起，一直爬到大映的老板，都靠他那三寸不烂的舌头，圈内人称之“喇叭永田”。

## 大映永田

带街只做了一个短暂的时期，冲劲十足的永田雅一很快便被升为日活公司的制片经理。

当时势力已很强的松竹公司为了要和日活“火拼”，把永田拉出来让他成立了“第一电影”，当此公司的老板。

永田热心于制片工作，支持和培植专拍艺术片的导演沟口健二，那年头每部日本片的制作费是三万日元，永田总要花多五六千，拍出名片《浪华悲歌》《祇园姐妹》，但公司也给他拍倒了。之后，他跑去京都摄影厂当厂长，专拍古装武侠片和神怪片，受过教训之后，他对艺术电影的兴趣不浓。

片子卖钱，他和几个股东成立了“大日本映画制作株式会社”，简称“大映”，虽然他身为社长，但做事霸道，马上就给其他投资者踢了出去。联合了明星长谷川一夫的“新演技座”和导演黑泽明的“映画艺术协会”等组织，他又在短短的四个月里抓到实权，做回社长，占据大映，圈内人称之“大映永田”。

## 世界永田

大映在日本电影全盛时期的确拍了不少又叫好又叫座的戏，记忆之中有《金阁寺》《键》《我二岁》《座头市》的盲侠片集和《眠狂四郎》武侠片集，等等。

扶植出来的女明星有京町子、山本富士子、若尾文字、叶顺子；男的是市川雷藏、田宫二郎和胜新太郎以及本乡功次郎……

摄影棚分别建筑在东京和京都，前者拍的时装片有综艺合体的独特构图，把人物的前后分别拍得非常有风格且优美，像市川昆的片子便具有代表性；后者对棕的色调分析得很有层次，把榻榻米的细纹表现无遗。

永田雅一不但成为日本电影界的领导人，他还联合了香港的邵氏，创立亚洲影展，又企图和米高梅、迪士尼美国公司合作拍戏。一方面引进最新的器材，另一方面拍摄《释迦》和《秦始皇帝》等巨片，充满野心打入国际市场。

当时，他不再是“大映永田”，圈内人称之“世界永田”。

## 田中永田

永田总喜欢多姿多彩的生活。

他是有名的马主。为什么会成为马主呢？他本来对跑马是一窍不通的，据他的下属说，他到外国去玩的时候，人家告诉他马主多名士，所以永田就即刻对马有了兴趣。

他是职业棒球队的主人。为什么成为棒球队主人呢？永田本人说过，他在美国听到棒球队的主人，名气比电影制作人还要响，便马上组织了一支叫“大映明星”的棒球队，还亲自带领它去美国比赛。

永田实在是有名誉狂的人。

名誉和权势分不了家，他的野心还扩张到政治界里。

早在战后他便参加第一届的众议院员选举，结果是落选了，他不死心，卷入武洲铁道的贪污阴谋里，最后还差点被抓进牢。

永田把在大映赚来的钱花在政治基金上，和许多政治家有幕后交易，作为很像前首相田中角荣的人，圈中人称之“田中永田”。

## ONE MAN永田

在大公司都是企业化的日本，ONE MAN这个名称好像已经不存在了。

永田雅一主持大映公司的时代的确非常之霸道，什么事都是他一个人决定，永远不听董事局的话。

独裁有好有坏，好在决策快，不必讨论了又讨论。永田凭直觉下重注拍戏，用的是最新的伊士曼彩色和后来的七十米厘（“米厘”即“毫

米”，英文为millimeter）摄影制度，是当时除了美国人之外没有其他国家敢投资的。坏的是许多计划筹备得不够严谨，而拍出多数不卖钱的戏。

到后期，他和部下开会时疯狂地自说自话，专拍他马屁的一群部长会高声呼喊：“谁反对永田社长讲的话，请举手！”

这么一来，他的下属都变成YES MEN。此为他的致命伤，导致大映破产。

“大映是他一手创立的，由他一手关门，大家也没话好说。”这是电影界的评论，圈内人称之“ONE MAN永田”。

## 死人永田

大映关门之后，永田销声匿迹了一个时期，又以独立制片的面貌出现，拍了几部片子，其中由高仓健主演的《愤怒之河》还像样，其他的失败得一塌糊涂。

永田在一九八五年十月二十四日患急性肺炎死去，活到七十九岁。

出殡时没有什么电影人来参加葬礼，并非人情薄，而是永田一生作孽不少，他在社员闹工潮时叫警察来抓人，为电影圈所不齿。他还是所谓“五社协议”的主谋者，限制公司旗下的演员拍别家机构的电影，山本富士子便是违反了协议而被冷藏至褪色的牺牲者。

虽然《罗生门》是他拍的，但他看试片时咒骂说不知所云，得奖后才大赞。《雨月物语》《地狱门》等是不朽之作，后人记得的只是导演，谁知制片是哪个？永田是有远见的人，早在四十年前，他主张不同时上映两部片，应集中人力物力去拍一部有水平的电影，但是这已被人遗忘。现在提他，圈内人只称之“死人永田”。

# 何当共饮一杯酒

一九八三年，香港金像奖请大岛渚为嘉宾，我当翻译。

到了机场，记者们只收到一份主办当局对此届金像奖的新闻稿，而对特别请来的国际著名导演没有一点资料，我即刻将我所知的关于大岛渚的过去作品与未来计划详细地向大家报告。

大岛抵埠后进入记者室，我将问题一一翻译。至少，可说还是词能达意。记者们和大岛渚有了沟通。

随即，亚洲电视有一个访问节目，什么名字我忘记了，他们要我帮忙，这是没有打在预算之内，我也当成额外花红，欣然答应。

编导对大岛的背景很熟悉，问题又有重点，我们很快地做完这个节目。

往酒店旅途的车中，大岛告诉我："这年轻人的发问，知识很高，我感到高兴。希望能够和他多谈。"

酒店的会议室里，舒淇、金炳兴、黎杰、加思雅、徐克、刘成汉、李焯桃等包围着大岛，讨论了许多创作的过程和导演们共有的难题，气氛融洽。

电梯里，大岛说："你看，香港的电影人多年轻，我很妒忌，但是，也可以说，我很羡慕他们。"

再赶到会堂，我们要到现场一看，但被引入贵宾室的鸡尾酒会，大岛和我皆好杯中物，虽然只有水果酒，口渴了半天，也已垂涎。正要冲前牛饮，却有人拉我们去彩排。

我即刻向大岛很严肃地说："工作要紧！"

日本人这句话最听得进去，大岛马上大点其头，嗨嗨有声。

大岛紧张地问："编导要我做什么？"

我说："工作人员自然会告诉我们，请你不用急。"

被带到后台，一位貌美可亲的小姐把程序说明，又叫大岛等门一开，就走下去。

看到那倾斜度很高的塑料梯阶，大岛心里发毛，转头对着我："是不是大丈夫？是不是大丈夫？"

"大丈夫"的日文意思和中国话差得很远，翻译为："不要紧吧？不

要紧吧？”

我说：“当然大丈夫，我们拍外景什么山都爬过，这点小意思大丈夫。”

大岛觉得有理，又大点其头，嗨嗨有声。

工作人员叫我们看着指导荧光幕，出现什么片段，就叫出提名者是什么公司出品。大岛说中国片名读不出，又没有看过大部分的片子，嘱我喊提名，我一想也有理，但坚持要他读出得奖者。

他说：“我不知道是哪一部得奖，到时看了三四个汉字，也很难念。”

“讲英语好了，看到第一个字是‘投’，就用英语叫Boat People。”我说。

“你怎么知道一定是它？”大岛问。

“这部片不得奖天公就没有眼睛，相信我，我的猜测不会有差错！”我回答说，“不然，就赌五块。”

大岛心算，五块钱港币还不到二百日元，便懒得睬我。

老友倪匡和黄霑相继来到，又有美女钟楚红助阵，相谈甚欢，大岛神态安详，是我所见过的最有风度的日本导演之一。

第一个出场的是陈立品，我把她的功绩说明，大岛渚很赞赏大会的安排，认为品位很高，大力鼓掌。

慢慢地，他开始打呵欠。担心如何提高他的兴趣的时候，忽然，一阵香味传来。

追溯来源，原来是坐在我们后一排的倪匡兄打开他的三号白兰地，正在猛饮。

我向他瞪了一眼，倪匡兄只好慷慨地把瓶子递过来，我也识趣，只饮一小口，然后向大岛示意。

道貌岸然的大岛一手将瓶子抢过去，大口吞下，速度惊人。

倪匡兄看了大笑，要我翻译道：“喝酒的人，必是好人！”

大岛即又点头嗨嗨。

跟着看了一会儿，大岛的眼皮开始有一点重了。他转过头去，不管倪匡兄会不会日语，说：“我上一部戏《圣诞快乐》，罗伦斯先生的编剧也好此道。我们两人一早工作，桌上一定摆一瓶酒。到了傍晚，大家都笑个不停。我相信到香港来写剧本的时候，一定会和你合作愉快！”

我把他的话翻译给倪匡兄听，他也学大岛点头嗨嗨不迭。

轮到我们上台，在等门开走出的时候，我建议：“不如你把要讲的话说一遍，让我们先对一对，好不好？”

“好，我说这是第二次来香港，亲眼见到了香港的繁荣。香港电影

的工作者都很年轻，我看到一股强烈的朝气，愿这金像奖带给大家更多的鼓励！”

我自己在脑里翻译一遍，点头嗨嗨。

出场后，大岛一开口，全不对版，尤其后来他看到果然是《投奔怒海》，大为兴奋，直赞许鞍华，给我来一个措手不及。

好家伙，既来之，则安之，我也兵来将挡地乱翻译一番，好在没有大错，得个功德圆满。

散场后，主办人安排我们去高级餐馆吃饭，由李焯桃兄陪伴。

我们抵达时还能够在电视上看到颁奖典礼的最后一段。大岛说：“噢，原来不是直播，时间比现场慢，这样太好了，编导有充分的时间将闷场的地方剪去，我们日本的电视节目很少有这种机会，都是现场立刻转播。”

同桌的有许鞍华、徐克和施南生、岑建勋和刘天兰，以及《亚洲周刊》的两位记者。

施南生坐在大岛的旁边，大家都知道她幽默感强，是位开心果。

不出所料，引得大岛一直哈哈大笑。

我心想你等会儿试试施南生的酒量，才知道更是女人中的女人。

果然，施小姐开始她的猛烈攻击，不停地敬酒，但是大岛一杯又一杯，点头嗨嗨，没有醉意。

有人问大岛是不是头一趟来香港，他开怀地说：“第二次了。一九六五年来过，当时计划去越南拍一部纪录片，只能在香港等签证，住了一个礼拜。战争正如火如荼，不知道去了有没有命回来，就先大享受一番，每晚在酒店中锯牛扒！”

我们都不相信：“只是锯牛扒那么简单？”

大岛又畅笑。

饭局完毕，直驱好莱坞东迪斯科。

主办者在那儿开派对欢迎我们。大岛初尝特奇拉，感到很有兴趣，喝了多杯。

当晚，大岛很清醒地说要早走，我送他到旅馆。

他再三地道谢，向我说：“蔡澜，以后你在日本颁奖，由我来做翻译！”

我们大乐而别。

# 能成家能做生意的日本和尚

我一生人之中有好几个和尚朋友，印象最深刻的应该是牛次郎了。日本和尚多数是娶老婆的，牛次郎也不例外，他除了老婆之外，还有许多女朋友，并曾经闹过把一个三级片女明星的肚子弄大的绯闻。

认识牛次郎，是当年我策划过拍一部《满汉全席》的片子，和日本NHK电台合作的。写剧本的人选，我第一个想到的便是他。

牛次郎多才多艺，不念经的时候他便写小说、散文和舞台剧本，他的著作改编成漫画《庖丁人味平》，脍炙人口。“庖丁人”便是“伙头大将军”的意思，里面种种关于吃的材料，不是欣赏各类美食的人写不出。当然，日本和尚也是吃荤的。

第一次见面是在东京的帝国酒店，牛次郎驾了他的奔驰来到，请我吃天妇罗。

牛次郎长得又瘦又小，戴个圆框眼镜，一个平头，留着短髭，牙齿略有烟渍。

“你是一个真正的和尚吗？”我单刀直入。

摸着他的头，牛次郎笑着说：“日本和尚是父传子子传孙的，我长在一个和尚的家庭。”

“你的庙呢？”

“在热海附近，几时请你来坐坐。”

“谢谢你专程来东京见我。”我客气地说。

“不，不。”牛次郎说，“我在东京有个办事处，每个星期往返两三次。”

“办事处？”

“其实也不是个真正的办事处，用来写稿。”

日本有名气的作家就有这一点好处，在周刊的连载，不到最后一分钟不交稿，杂志社怕作家脱期，就派一个小职员去他家里等，通常派去的是女的，作家写写稿就把她搞上了。

牛次郎好像猜到我的心事，尴尬地说：“我的名誉不好，派来的是个男的。”

当晚，我们天南地北，无所不谈。牛次郎对中国文学知识的丰富，

并不逊一般内地的年轻男女。

之后，我们常见面，成为朋友。

牛次郎约我去他热海的庙，要用车子送我去。我说日本到处行得通，自己找上门好了。

终于一日到访，牛次郎的庙，地方比我想象中大得多，背山面水，遥望有活火山的大岛，风景优美得很，地方有两万平方英尺左右，穿过幽静的庭园便到他的住宅。

打开酒吧，数不清的种类，我们狂饮起来。

“来来来，我知道你也喜欢篆刻，给你看一件好东西。”牛次郎拉着我的手走进他的书房。

有如一间小型图书馆，中间摆着一台奇妙的机器。

“我这个人没有耐性。”牛次郎摸着头，“对于图章，我只喜欢布局，不肯花工夫去刻。”

原来这台机器由一个精巧的电脑控制，只需把印石夹好，再将印文输入，一按钮，刻刀便自动行走，飞沙走石，一下子便把一颗图章刻好。

“我要是去抢图章店的生意，他们一定破产。”牛次郎又摸头，一脸嬉笑，“不过，这台东西已花了我五千万，合四十万港币。”

“你写那么多稿，也不在乎这些。”我说。

“单单稿费哪够我花！”牛次郎大叫，“我是个二世祖，玩起来没完没了。”

“你可以做回老本行，做法事呀！”我嘲笑。

“唉！”牛次郎叹了一口气，“现代人的遗族，已不肯花那么多钱替死人念经了。”

我也默然。

“不过，”牛次郎摸头想起又乐了，“我有新的生意，我带你去看看我另外的一个玩具！”

穿过他的庙宇，我们走到庙后的一间建筑物。哇！是个火葬场。

指着那个小型焚化炉，他叫道：“就是这个东西！”

“烧死人小不小一点？”我问。

“谁说是烧人？是用来烧猫烧狗的。”

“烧猫烧狗？”

“是的。”牛次郎滔滔不绝，“热海这一带是名胜区，尽是些有钱人的别墅，他们的子女一长大，都不和他们一起生活。老人孤单，便养猫养狗来做伴。我在路上散步见到了，灵机一动：猫狗一定比人短命，既然有了感情，便是好好地安葬它们。所以就订造了这个焚化炉，专替猫

狗火葬。别小看它，烧一次二十万日元，要念经的话多五万，如果立墓碑，另卖十万，加起来不是个小数目，而且生意兴隆，做法事还得排队呢。老人花起钱来，比他们的儿子替他们办后事慷慨得多！”

“亲爱的，天凉了，多穿一件衣服。”牛次郎的妻子面貌慈祥，身材略胖。

“啰唆些什么！”牛次郎大喝，“再啰唆把你也塞进去烧！”

牛次郎妻子表情忽然转成狰狞，要用拳头击其脑，弄得他落荒而逃。



# 不能完全做自己喜欢的事，就尽量避免厌倦的事

元在东京出世，跟着全家搬到北平。日本人战败，因为他家是平民而由天津撤退，一路上乘的是马车。家人都疲惫不堪，路崎岖，两岁的元由车上跌出，他父母还不晓得。

两个小时后发觉，赶回去找，见元被中国农民抱在怀里，称赞他眼大可爱，送还给他父母。

这个故事，元的双亲一直要我说给其他中国人听，要大家知道他们欠中国人的实在太多。对教科书事件，元说日本最后会更正，但是那群腐败的政治家精神却永不悔改，日本人战败后没有举行人民公审战犯，是个大错。

他从中学时代开始一直写诗，至今未停过，诗人总有发表欲，如得不到出版商赏识唯有自印，出版一册一千本的诗集，要两万五千元港币。

他写了两本，都是用来送朋友，一册也卖不出。

身材高大的元，喜欢穿传统和服，戴眼镜留须，样子英俊。

清醒时常朗诵唐诗宋词，喝了酒可没有文化。

一次，大醉之后，他深夜独自闯入戒备森严的中央邮政局的汇款部。隔日守卫发现他坐在一堆现款信件上吹口琴。钱一分也不少，警察不知道告他哪一条罪，法官听后也笑着轻判了事。



酒喝得越来越凶，他家住三楼，有一次他酒醉飞跃而下，入院住了三个月，腰骨断了总算医好，但是脚却跛了。

渐渐地，元由愤怒青年进入中年，他虽然向环境屈服，做了一家小广告公司的老板，但精神上还是不停地反抗。他的广告多是介绍乡下的小旅馆和食品店，故客户一定要将最好的东西给他尝试。他由西至北，享受全国的美味，他说人生不能完全做自己喜欢的事，但是自己所厌倦的倒是要尽量避免。

几个月前，他旅途中醉后驾车失事。

摔下数百尺的悬崖，车子粉碎，他却平安无事地跑回乡下旅馆去睡大觉。警方由车牌找到他太太，说找不到她丈夫。她也是妙人一个，一点也不紧张，知道他会无事，倒头照样大睡。

# 希望是一种不可思议的药

日本女人，昔日“大和抚子”之称，是说她们的小腿生得像两根萝卜，腰长，屁股不相称地肿大，“丑死人”的意思。

尤其是在第二次世界大战之后，日本女人在战败的混乱时期中，更觉自信丧失。

这时候，日本出现了一个叫伊东绢子的女人，时装模特儿出身，会穿高跟鞋，走路也没有向内的八字脚，身高一百六十四厘米，三围是八十六、五十六和九十二。日本人创了个新名词，叫伊东绢子为“八头美人”。

伊东跟着去参加美国长堤的第二届世界小姐竞选。上一次派去的一个叫小岛日的女子，给人家批评得一文不值，但是伊东一登场，即刻吸引各国的评判员，在四十多个国家的美女中被选为第三名。

回日本后，她当了几部电影的主角，再跑去法国学服装设计，重返东京开时装店，又投资各种企业，变成个女强人。

后来，她嫁了一个比她小六岁的外交官，丈夫退休后在百货公司任职。

伊东说：“希望，是一种不可思议的药，我现在只不过是个家庭主妇，但是我从前的确是医好不少日本女人的伤心。”



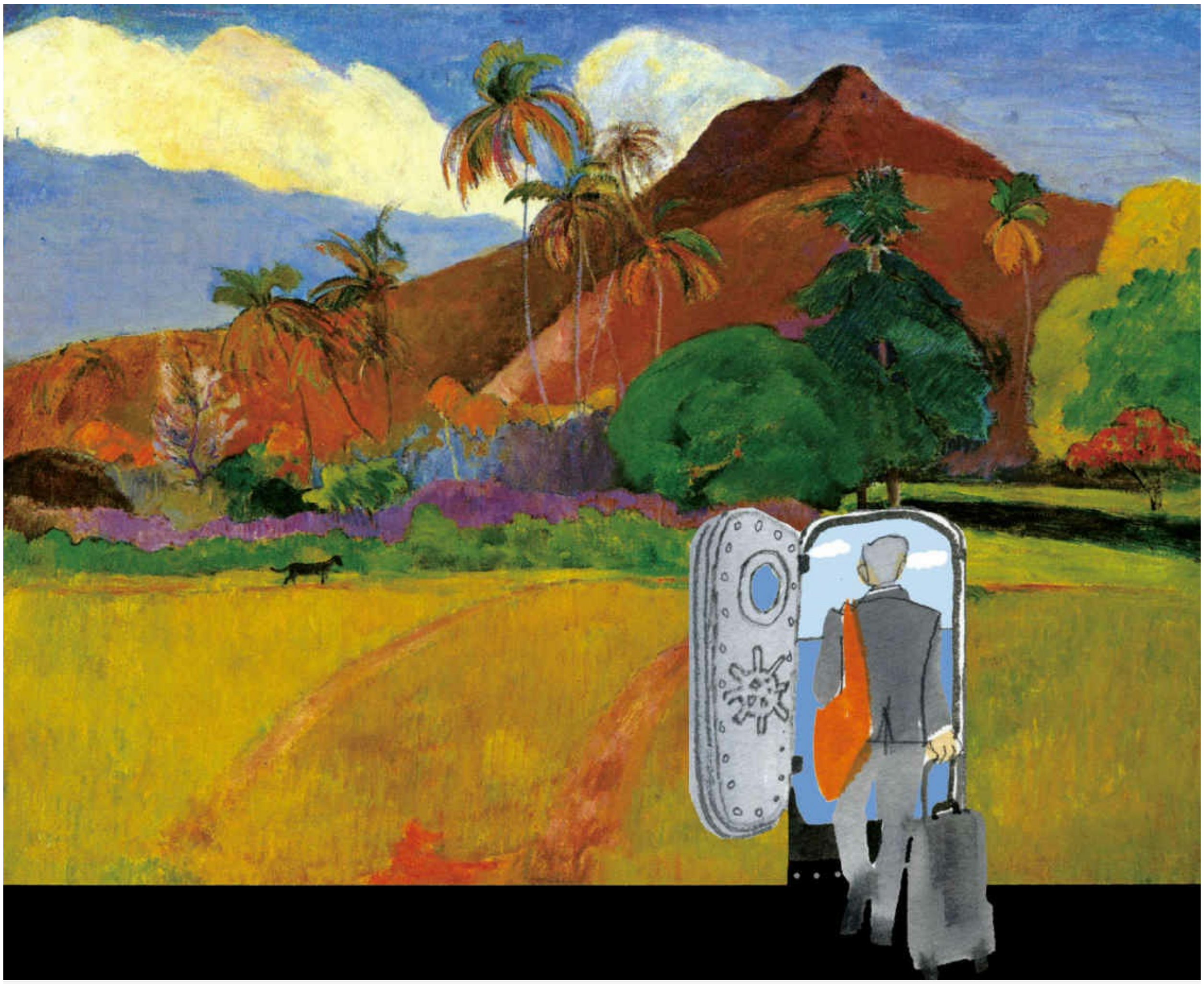
# 只愿无事常相见

另一个日本朋友的故事。

他为了正义，和警方冲突被捕入狱。出来后，死性不改，又打了起来，虽然被保释，但是我们都知道当法庭审判时，他是没有机会赢的。一天，几个同学沽了清酒，高歌一曲相送，他感动流泪。后来到了法庭，法官说证据不足，把他放了。这可糟糕，花了我们那么多钱，真是惭愧得要命，结果躲了起来，几年了还是不敢见我们这些“江东父老”。一天经过一家面摊看见他，赶紧揪住他，追问他这几年是怎么过的。他叹了一口气说：“做正经事有了坐牢的案底，谁敢来请？有一天走过一家银行，看见那夜间存款处的旁边有一个空位，就知道怎么办了。我去叫一个做熔铁艺术的朋友替我做了一个夜间存款一模一样的保险箱，租了一辆货车挡住视线，把假保险箱安装在真的保险箱旁边，然后把‘机器坏了’的纸条贴在真保险箱外，再把货车驾走。晚上来存款的人就把钱投入我那个宝贝里啦……”

“放钱进去要有收条的呀！”我说。“自动收据发还器我当然也准备好的啦。”“后来呢？”我急着问。他摇头说：“只计算错误了一点。当晚是星期六，太多人来存款，结果我那假的保险箱铁皮太薄，被钱挤肿了，我刚要去拿钱，已经有人发现不对去报警，我只好溜之大吉了。”

后来这几年的生活费呢？他说：“政府有一台自动贩卖机，是卖马票的，赛马之前，只要你放钱进去，按你要的号码和场数，那机器便吐出一张票子，马胜出了你就可以凭票去拿钱。一天晚上，我和我的哥哥、弟弟租了辆车把那机器搬回了家，取出收据，然后第二天看哪一匹马赢了就把号码印上去，再去领现款。我每次领得不多，政府一算要改全国自动贩卖机的印刷费比我要领取的最高数目还要多几百倍，也懒得到处去抓人，你不要为我担心，我再活几年也没有问题。拜拜。”



# 如今你我相遇，必呼吾垂垂老矣

收到一份画展小册子，原来是老友三上陆男从上海寄来的。翻内页有一幅画家的自画像，大胡子，头尚未秃，夹在信件中写着：“如今你我相遇，必呼吾垂垂老矣。”

三上和我认识了三十多年。那时候，他是一个英俊小子，他当电影的美术指导，我是监制，我们在一起拍了好几部戏，都是商业片，没什么好谈，但过程是愉快的。

其中一部在台湾拍外景，三上遇到一位美丽的少女。其实所有日本工作人员都遇上美丽的少女，只有纯情的三上，和她结了婚。

过了几年我再聘请他来香港拍戏，他已经是两个小孩子的父亲了，大概是混血的关系，儿子们眼睛大大的，长得都很可爱，我们住同一个宿舍，一家常来家里吃饭喝酒。

三上爱上香港，有不肯回东京之意，但当年日本的特技电视集大行其道，什么“咸蛋超人”等，拍得不亦乐乎。三上看准这个机会，在东京开了家工厂，专做怪兽的造型和服装，要知道，每个星期一集的超人之中，一个超人要打倒好几只怪兽，生意怎么会不好？

潮流几年后就过时，三上终于可以买一栋楼，又把剩余的钱开家小酒吧，炒小菜招呼客人，渐渐做出名堂，调布区的住客，没有一个不知道这家叫“台湾妈妈”的店铺。孩子们都长大，有一个听说在深圳的旅游界工作，他们夫妇常来探他，顺道去了上海一趟，太太回日本去，三上就留了下来。

退休后的他，生活简单，每天画画，想不到很有成绩，今年十一月四日至八日在虹桥开发区上海世贸商城四楼开画展，我不能赶去，请上海的朋友替我送一个花篮。

记得我们一起喝酒的年轻时日，常开他的玩笑：“你的名字叫陆男，注定你住大陆，成为大陆男人。”



# 如果知道如何止损，包括恋爱

“吃饭的地方附近，有没有波子机打？”日本旅行团的一对夫妇问我。

“你们说的是Pachinko？”我说。

他们点点头。

波子机我年轻时也玩过，一粒粒发亮的铁珠，左手塞进机器，右手按着手掣弹出去，瞄准了角度便进洞，跟着稀里哗啦地掉出数十粒，愈进愈多，几百到几千粒波子，可以拿去换礼物，拿了礼物，再到后巷中换钱，是种变相的赌博。

“应该有，”我说，“不过商业街中愈来愈少了。”

“为什么？”他们问，“这种游戏永远不会衰退才对。”

“都搬到乡下去了，郊外一间巨型的波子机店，有的建到七八层高，停车场可以泊几百辆车，二十四小时营业，让客人安心地打个痛快。”我解释，“不过新的机器不谈技术，自动地替你打，已没从前的好玩。”

饭后散步，带他们找到一间，这对夫妇看见了即刻欢呼。

“你们上去打，一定大赢。”我说。

“你怎么知道？”

我微笑不语。

赌博这件事总要让大家赢一次才会上瘾。它还有一个很强烈的诱人因素，那就是愈输愈勇，人类的个性是不言败的。

第二天遇到他们，垂头丧气。

“怎么，输了？”我问。

他们的表情即刻一振：“今晚再博过！”

换一个角度来看，花几十几百去买一个美梦，也不是坏事，只要大家知道什么时候停止。

我们都不知道什么时候停止，包括恋爱，非常伤身。不知道什么时候停止，吃白饭也会吃死人。知道怎么停止，我们就不是人，成仙了。



# 不断地竞争，头脑会更灵活

日本人最崇拜的偶像金婆婆银婆婆，相继在一百〇八岁去世。

大家都在研究她们到底每天吃些什么呢？原来是：

早餐，烤紫草、灼菠菜、面豉汤、日本茶，饭吃一点点，或不吃。

中餐，烤鱼、鱲鱼刺身、腌青瓜、饭和日本茶。

晚餐，红烧左口鱼、刺身、煎汉堡、薯仔沙律、海带面豉汤、饭、日本茶。

有时孙儿和曾孙买了一些肯德基炸鸡给她们当零食，可见牙力还不错。

姐姐金婆婆拥有天真烂漫的个性，天塌下来当被盖；妹妹就比较冷静，常常指点姐姐做这个做那个，她也喜欢批评政治，宫泽喜一当首相的时候，她曾经公开表示："这个人不可以相信，一脸狐狸相，笑也不像笑，把国民当成傻瓜！"

一个叫绫野的作家跟随金婆婆银婆婆多年，他认为两姐妹存着很深的竞争心理，这也许是长寿的秘诀，不断地竞争，头脑会更灵活。

其实想竞争的只有妹妹银婆婆。姐姐金婆婆才不管那么多。史努比经常一面跳舞一面说："一百年后又有什么分别！"

金婆婆会说一百〇八年后，也没分别。

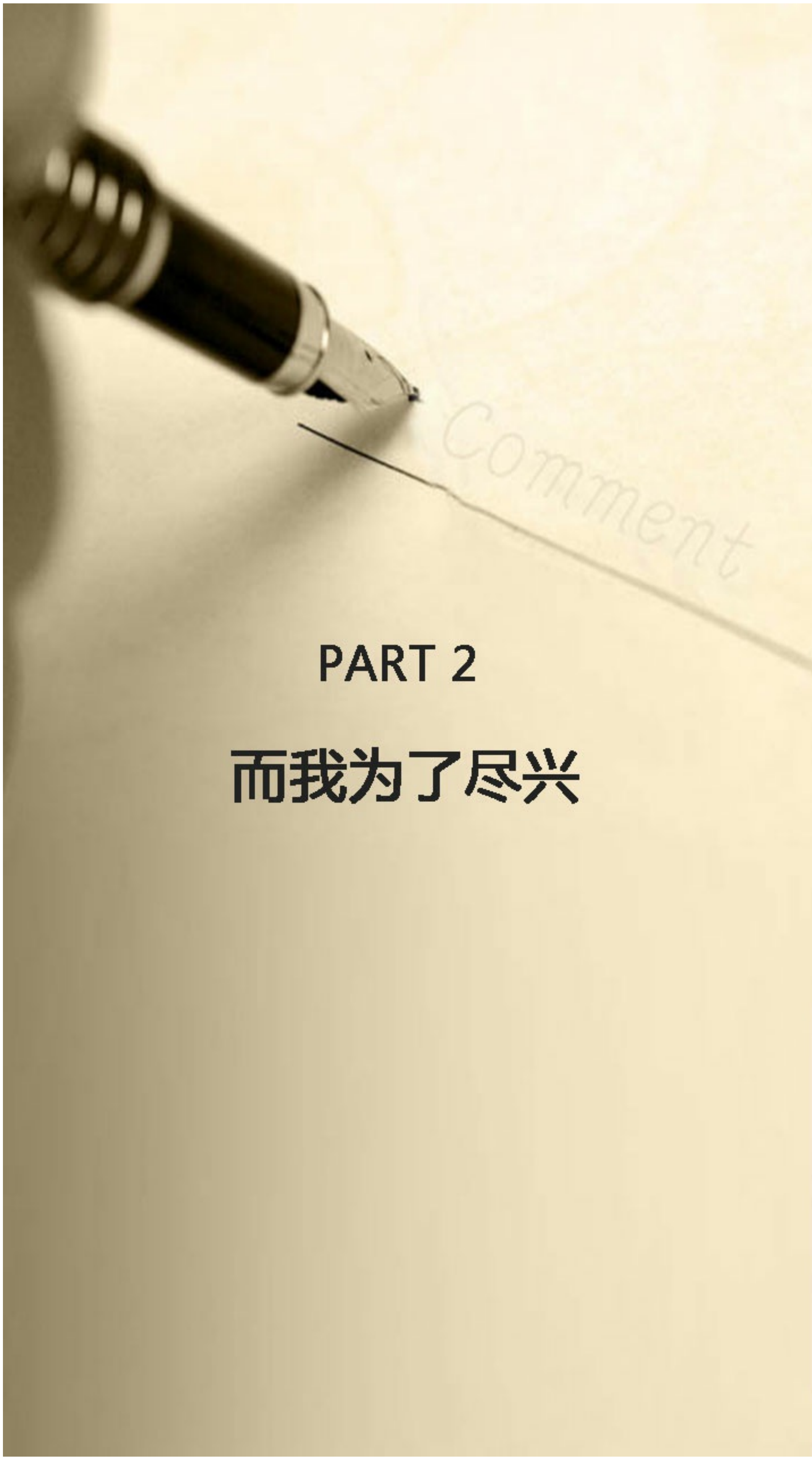
金婆婆先走了，自此以后银婆婆就没什么活下去的斗志，常说："家姐不知道去了哪里？我很怕。"

手上拿着念珠，有时她会钻进被单里大哭："走了算数，走了算数！"

银婆婆也去世，她的家属把遗体赠送给医院解剖，来研究长寿的原因，也是普通病死。

大家都以为老了就死了。其实世上并没有为"老死"这个原因而死的。一般都是有病，像心脏、气管、大脑等生了病才死去。问题是死的时候，安详不安详罢了。






# PART 2

## 而我为了尽兴

任何东西都可以分期付款，为什么快乐不可以呢？先要快乐，然后分期付款你的悲哀。

要吃，就要吃得快乐；要活，就要活得轻松。身心舒畅，一切灾殃化为尘。

## 小津安二郎：淡是最浓的人生滋味

台湾一个朋友，采集日本导演小津安二郎所有数据，翻译了数万字的原稿，但是没有人肯出版。大家只认识黑泽明、大岛渚，对小津一点兴趣也没有。

其实大岛渚等人的作品，虽是日本产，但像铁板烧，已有洋式加工。如果真正要尝汤豆腐等纯日本风味，还是在小津和沟口健二的电影中才能找到。

小津常把同一型或同一故事的戏拍了几次，故事不断地说一个老头和爱女生活在一起，女儿有了男朋友，父亲起先反对，最后无可奈何地把女儿嫁出去。回到家，一个人寂寞地坐在榻榻米上。

榻榻米是小津最喜欢的生活观点，他认为日本人的生活方式一贯是坐着，所以他以低角度拍摄。日本电影史上，第一个把天花板也搭进布景中的导演便是小津了，这是事实。传说是，他的摄影师患上严重的寒胃症，因为小津不断地用低角度，摄影师一定要趴在地上，日子一久，生出毛病。

对淡入、浅出、溶化等手法，小津极不喜欢。早在一九三〇年，他已不用。他说："这些技巧没有趣味，不是电影语言的文法，不外乎是一种表达方式，没什么了不起。"

他也不相信蒙太奇和爆炸性的构图，但从他平静的镜头中，我们是可以看到画面的优美和淡淡的趣味的。

对白是他很重视的一环，许多影评人把严肃的文学作品来和他的对白做比较。其实，他只不过是完全自然抒发而无烟火味道罢了。比方说，两个老头子好朋友一起在寿司店吃饭，坐了老半天不说话，后来其中一个拿起一块赤贝寿司，看了一会儿，慢慢地说："赤贝这东西，真

像女人的那个地方。”

另一个老头点点头，说：“唔，真像。”

打仗的时候，军阀们命令他拍一些军国主义的片子，小津并没有照做，可见他是一个有骨气的人。战后，“左倾”的思想也没有影响到他，作品中从不说政治，又避免任何极端的倾向，像坐在榻榻米上喝米酒一样安详。

# 黑泽明：我只拍对得起观众的电影

黑泽明的电影，很适合外国人看，将之改编为西片的有《罗生门》和《七武士》等，后者的大侠锄奸扶弱题材，更成为电影电视剧本的主要公式，变幻出数不尽的片子片集。

外国人改他的东西，他改外国人的戏。《蜘蛛巢城》就是出自莎士比亚的《麦克白》。片中有一场用箭射死男主角的戏，他叫了全国的神箭手到片场，射出真家伙。三船敏郎虽然穿着防身甲，但脸部不能遮掩，把他吓得流尿，可见导演对戏的要求，拍出来果然有魄力。工作人员叫他作"天皇"。

不过，日本人似乎不太欣赏黑泽明，可能是他的国际味道重。当年在日本，逢纯日本化的巨匠沟口健二去世，读《朝日新闻》，有一段"黑泽明死了，我们还有第二个，失去沟口，再也找不回来"的报道。黑泽明看了该多伤心。

黑泽明常淡淡地说："我并非什么完美主义者，只想拍对得起观众的电影。"

《恶人睡得更安宁》的男主角很像哈姆雷特，他是一个有野心的青年，为了报父仇，不惜与敌人大企业家为伍，并娶了大企业家跛脚的女儿，借此势力，他将仇人一个个消灭。他唯一的缺点是对妻子产生了真正的感情，正当他要杀死企业家的时候，他的妻子为了救父而出卖了他，结果他自己死在企业家手中。孤零零的老婆，不但是脚部残废，连内心也残废了。

在片中，恶人得到最后的胜利，好人的死亡是因为他对人类的感情，有爱。黑泽明的艺术造诣便是动人地把这反面的悲剧概念告诉观众。不过，这太难于被一般人接受，他只有用娱乐的手法和技巧去推销。

# 人家活一世，我好像活了两世

为了拍《霹雳火》那部电影的一场赛车，我到日本的下关去看外景。

这地方乡下得不能再乡下了。唯一值得一游的，是它盛产鸡泡鱼河豚。

一大早，海边的菜市场中便有河豚出售，是渔夫们一船船运到这个港口来的。

我见到了个熟悉的背影，绝对错不了，那是我的老同学佐藤。

佐藤在十多年前“人间蒸发”，这是日本的名词，说“一个人忽然间没影没踪，不见了”的意思。

真想不到能与他重逢，我大叫一声：“佐藤。”

他愕然地回首，看到我，用手指在嘴边嘘了一下，打眼神要我和他一起走开，其他的渔夫，都用奇怪的目光看着我这个陌生人。

“别叫我的名字。”他说，“我在这里，他们都以为我姓新井。”

我们走进一间小酒吧，普通人的清早，是渔夫们的深夜，有间酒吧，专做他们的生意。

“你为了什么人间蒸发的？”我问。

“唉！”他长叹了一声，“为了一瓶药丸。”

“药丸？”

“是的，”他说，“我有胃病，随时要吃药。”

“那又和你离家出走有什么关系？”

“你听我说嘛。我的太太叫美香，你也认识。”

美香，我想起来了，她是我们学校的校花，多少人想追也追不到，想不到嫁给佐藤这家伙。

“你很幸运。”

佐藤不出声了一阵子，然后说：“怎么美丽的女人，结了婚，都会变的。”

“她对你不忠？”

“不是，她是个贤淑的女人。不过，她太小心眼。”

“所有的女人都是这样的，这是她们的天性。”

“我也知道，所以我一直忍着。”佐藤说，“毕业之后，我考进电通公司，负责拍广告，算是有福，步步高升，后来还当上部长。”

“哇，在那么一个大机构，做部长可不是容易的。”

“收入也不错，但是当我想花点钱的时候，我老婆总是说：‘老了之后怎么办？’我说有医药保险，有退休金呀。但我老婆说，‘怎么够？’”

“你们日本人不都是大男人主义的吗？”我问。

“我骂她一次，她听一次；骂她两次，她听两次。但是女人的唠叨，是以百次千次亿次计算的。日本历史上的大将军，多少错误的决定，都由他们老婆的唠叨造成的。”

“避免不了的事，就投降呀。”我说。

“太疲倦了，我当然投降。投降之后，无奈极了。她一步一步地侵蚀我的思想，我每一次点多一点酱油，她每次警告说对腰不好，我想吃多几个蛋，又是胆固醇太高。”佐藤摇头。

“一切都是为你好呀！”

“是好，一切都为我好。我太好了，太安定了，太健康了。家也不像一个家。不对，我说错。像一个家，像一个她的家，不是我的家。先由客厅着手，面纸盒要用一个织花的布包着，一切都是以她的口味为主，变成娘娘腔的，卧房当然女性化，连我的书房，也变成她的贮衣室。”

我听得有点不耐烦：“你说那么多，还没有说到关键性的那瓶药丸。”

“我刚刚要说到那瓶药丸。”佐藤叫了出来，“我把药放在餐桌上，随手可以拿来服用。第一天，她就把瓶子收拾回药柜里。我说我知道了你爱整齐，但是这瓶药，我想放在这里，随时可以吃，好不好？征求她的同意，她点点头，拿出来后，第二天，又收回去。这次我不睬她，自己放在餐桌。第二天，她再次地收进药柜。我大发脾气，把餐桌上的东西都摔在地下。第二天，她将一切收拾好，当然包括我那瓶胃药。”

“那你就再也不回头地走了？”我问。

佐藤点头：“她还以为我外头有女人。我年轻时什么女朋友没有交过？我绝对不是一个临老入花丛的男人。她太不了解我了。我把一切钱银都留给她，算是对得起她，从此，我从她的生命中消失。”

“她没有试过找你吗？”

“日本那么大，我一个地方都住不上一两个月，她哪里去找？日本住不下，我就往外国跑。我现在学做渔夫，捕捕鱼，日子过得快活，是另外一种人生了。人家活一世，我好像有活了两世的感觉。是的，我很自私，人一生下来就是孤单的，自私对孤单的人来说，没有错。”

“不喜欢的话，离婚好了，也可以有第二个人生呀，何必人间蒸发？”

“你不会明白的，女人是不会放过你的。”佐藤说完，把酒干了。他没有留地址给我，因为他知道，他妻子终有一天会找到我的。

“要是她有一天出现在你眼前呢？”我追上去问，“你会说什么？”

“以其人之道治其人之身，我会向她说：‘一切都是为你好！’”

# 三船敏郎：敬业爱业

见三船敏郎几次，都是在什么日本电影界派对中，或在欧洲的影展，人多，谈不到几句。这次他来香港主持黑泽明回顾展，由香港的日本总领事请吃饭。

三船的人相当矮小，在银幕上，侠客看起来总是高大，这只是一个幻觉。他当年六十七岁，但头发没有光秃，染黑了之后，虽然稀薄，但看起来，要是他冒充五十七岁，也有人相信。向来，三船嗜酒是电影界闻名的，他有一次由欧洲回来，在机上喝醉了，要殴打记者。与石原裕次郎的公司合作了《黑部的太阳》，两人吵个不停，虽然同住一区，互不往来，一晚借酒意，拿了管猎枪跑到石原的家，吵着要把他一枪打死，这都是众人皆晓的事。当晚三船的酒喝得很少，一方面是还要上《欢乐今宵》接受访问，另一方面是在总领事面前不能太过放肆，这也可以看出他做人的严谨。还有，他每夹完菜，必把筷子排得整整齐齐。侍者把菜分好，他也一定将面前的食物吃得干干净净，像个典型的老派日本人。

但印象最深刻的，是他和银幕上的人物一样，总是不笑。

“你为什么总是那么严肃呢？”有人问他。

“我也不知道。”三船还是绷着脸回答，“我也只是个普通人，像你一样都喜欢笑，就是奇怪大家却对我有这种印象。”

“你扮过明治天皇，又演山本五十六将军，这些角色要是整天嬉皮笑脸就没有说服力了。”席中一位日本人客气地说。

高帽的话，听起来总是舒服，三船终于露出牙齿：“是呀，好像一有不笑的人物都叫我来演，戏做久了，就像传染病一样弄得笑不出。”

“你演过的宫本武藏，得过金像奖外国影片奖。”

“对对，你自己公司拍的《上意讨》也得过奖。”

“加州大学也给你学位。”

大家七嘴八舌地捧场，三船有点尴尬但高兴地说：“是吗？我自己也记不得了。”

“你从影的百部影片中，哪一部是你最喜欢的？”

三船坦白地回答：“每一部都拼命去演，很难说喜欢哪一部。不过

有一点是确实的，那就是不一定想去看，反正已经尽了力量，有些错误已经不能挽回，就让它去吧。”

“你和黑泽明的关系呢？”我问，“拍《蜘蛛巢城》时，黑泽明叫全国有名的弓箭手用真箭射你，后来你知道了大发脾气，是影坛佳话。”

“那家伙！”三船回忆后又露出一点微笑，“黑泽明是一个电影导演，不过任何方面他都比别人认真罢了，但是，我们当演员的不是木偶，不能由他说什么我们就做什么。黑泽明在拍戏之前一定把他对角色的要求告诉我，我按他的指示把自己发挥到顶点，他就不大约束我。”

“他从来没有骂过你吗？”我单刀直入地问。

“没有。但是，起初和他合作，他常提醒我说：‘喂，你个人都走出了镜头之外了！’”三船说完哧哧地笑。

黑泽明虽然没有骂过他，不过他说三船走出了镜位，显然在批评他的动作太大。早期的三船常跳来跳去，他也曾经一度考虑过拍《西游记》，自己演孙悟空。

“在《武士勤皇记》一片中，你双手持刀，不抓缰绳骑马杀敌的镜头实在难演。”有人说。

“是的，但是我摔得屁股开花，没有人知道。”三船又笑。的确，像他这种敬业乐业的演员，天下找不到几个。其实他也爱笑，他只是一个人。

## 女人，要多读书、多旅行

友人徐胜鹤拿了一本我谈旅行的书，要我签名送给一个日本女人。

“干什么的？”我问。

胜鹤兄说：“是一个从前在免税店做事的朋友，也当过我公司的导游。三十年前，她从横滨乘船出国，当年有两条法国邮轮，‘越南’号和‘柬埔寨’号穿梭东南亚。”

“我记得。”我说，“我也是从香港乘‘越南’号经神户到东京的。”

“她反方向地从日本出发，本来准备经新加坡、西贡再到法国马赛的。船到了香港，停在海运码头三天，她下船到弥敦道上的金冠酒楼吃了一顿饭，即刻对中国的美食发生兴趣。饭后散步到加连威老道的水果摊，看到一粒大杧果，从来没有见过，便掏出一堆钞票给卖水果的阿婆选出几张。阿婆见她信得过人，教她怎么剥皮吃杧果。这一下子可好，她大喊天下竟有如此的美味！就那么弃船，连法国也不去了，住在香港，一住就住了三十年。”胜鹤兄一口气地将整件事告诉我。

对这个女人大感兴趣，请胜鹤兄约她星期五在尖东的东海酒楼饮茶。

一位端庄贤淑的太太准时出现，自我介绍后坐下。

我开门见山地问：“三十年前日本人出国的并不多，你怎么会单身去旅行的？”

“因为失恋。”她斩钉截铁地回答得清清楚楚，“我爱了他那么多年，怎么想到他拒绝了我，真是一个很大的打击。”

“为什么选择法国？”

“当年日本人都羡慕法国人的浪漫，一提到旅行，第一个想到的就是巴黎。”她解释。

食物开始上桌，我请客，叫了很多东西，当然有虾饺、烧卖、排骨、腊味饭和例汤，等等。

见她将凤爪细嚼，鸭舌头也吃得津津有味。看人家吃东西，真开心。

“在日本哪有这么多东西吃？”她说，“一个面豉汤，下点豆腐或者蚬仔，已经算是很丰富的了，我到现在还是不明白他们为什么把面豉汤

当宝。”

“自己会做菜吗？”我问。

“岂止做菜，我还会煲汤呢。”她自豪地说，“用响螺头，煲杞子淮山，加只老鸡，不知道多甜！那些汤渣我本来都吃光的，但是我老公家人说只要喝汤就行，响螺头肉切成小片去喂猫，多可惜！”

“你很例外，有些日本人什么都不敢吃，鸡脚鸭舌，他们认为是下等物。”我说。

“那是因为他们又穷又自卑。”她说，“人一穷，只吃几样东西，其他的没机会试，当然不敢吃，就轻视吃的人，那是自卑感变成自大狂。”

“你多吃点。”我夹菜给她。

“日本男人哪肯这么做。”她道谢后说，“女人也好不到哪里，省吃俭用，买皮包就一点也不吝啬，不是Chanel就是LV，门面功夫做得十足。”

“最近有没有回去过？”

“上几个月去了一趟，也没有听到亲戚朋友们提起吃一顿便饭。谁稀罕那些吃来吃去都是那几样东西的日本菜呢？”她愈讲愈生气，“我住了三天就想回来，到最后还是我老公劝我多留一个礼拜。”

“什么国家，都有一些好人、一些坏人吧？”我说。

“是的，也有一些好人，不过一般人都很假。拼命鞠躬，都不是出自真心真意。”日本人说日本人坏话，说个不停，真是个活宝。

“先生呢？”我问，“是广东人？”

“唔，当然不嫁日本人。”她说，“其实也不是正式的老公，同居罢了，单身女人来到香港，要留下也不容易，后来经朋友介绍，和一个香港人假结婚，离婚手续办了三年，烦都烦死我了，还结什么婚呢？现在这个男人有子女，我当他们是自己生的，还帮忙抱孙呢。”

“几十年一下子过去，真快。”我也感叹。

“真快。”她说，“想到那粒杧果，像昨天的事，金冠酒楼的菜真不错，现在的厨房做不出了。那家餐厅还铺了地毯，日本平民化的地方哪有那么好的装修。还有经过海防道，当年有一排排的大排档，看到客人坐在长凳上的小椅上，怎么不会跌下来？我也挤上去吃。苦力们看到一个年轻女人肯和他们一齐吃，也都来和我聊天，那种感觉，真好。”

看她现在的样子，可见当年也是一个大美人。我问：“人生走了这么一大段路，最好的是什么？”

“最好的肯定是旅行。”她回答，“我最爱看的就是你的旅行节目。”

“那个抛弃你的男人，还有没有见过？”我问。

她笑了："来了香港几年后，我专程回过日本一趟，约他出来喝杯咖啡，我看到他的领带打的结上面有油渍，他穿的鞋子，鞋跟磨掉了一边。我高兴得叫了出来，幸好没有嫁给他！要是我不出来旅行，我就永远看不出他的缺点，也永远看不到自己的缺点，你说旅行有多好！"

# 工作就得活到老做到老

当团友打球时，我乘出租车返回市区，的士大佬阴声阴气，原来是个男人头的女子司机。买完手信后乘车去吃饭，驾的士的也是个女的。第三天，又碰上一名，年纪轻轻，还有三分姿色。

“北海道女司机真多。”我打开话匣子。

“唔，”对方回答，“好过待在家里。”

“要不要考牌？”

“一般的测验，并不严格。”她说。

“认路难吗？”

“札幌和其他日本都市比较，相对上是新建设。道路分东西南北大道，像个豆腐块，认起来没问题。”

“收入好吗？”

“我们是替大的士机构打工的，有没有客人不必去管，月薪还过得去，好过靠丈夫。一依靠男人，男人就作威作福。”她说，“我有个姐姐，一生从未做过事，只懂得嫁人，生儿育女，管家，和她一比，我幸福得多。”

“遇到客人叫你带他们去寻花问柳，怎么办？”

“我也像男人司机一样，把他们带到红灯区去，这种事没什么怕不怕丑的，反正到了卖春的店铺，也拿到回佣，增加点收入。”

“最困难的是什么？”

“遇到酒醉的人。”她说，“一上车就毛手毛脚，或者呼呼大睡，怎么叫都叫不醒。”

“用手推他们呀！”

“千万不可以那么做，推他们或扶他们的话，万一他们身上的财物不见了，就赖你。”她说，“只有一种办法对付：把他们送到警察局去。他们醒后生气我才不理，这种客人不会再遇到第二次的。我从来没有后悔过做的士司机，活到老做到老，做到公司强迫我退休。”

# 女大将：亲手劳作，专注生活

## 女大将

汤原的温泉，被选为露天泉之横纲，“横纲”即“冠军”的意思。女大将，也就是老板娘，与我私交甚笃，样子比年轻时的朱茵好看，每次见面，都是一种喜悦。

有些团友一下车，就迫不及待地跑到旅馆前的男女共浴池泡，虽说是酷暑，泉水又热，但是面对着清澈见底的小溪，又有一阵阵凉风吹来，心旷神怡。

怕羞的在旅馆的大池浸，老板娘大概收入增多，把池子装修得焕然一新，还在池内安装了两张石造的沙发，让客人躺着泡温泉。三楼的家族风吕还是老样子，可供情侣或一家人浸。其他的旅馆要另外收钱，这家人免费招待，但得预约时间，每次只得用一小时。

四楼的露天风吕也是新装修，特别有品位。一共有两个池，一个很小，像我们的浴缸，是用绿色的瓷器烧成，出水口用一只瓷青蛙吐水，不是个铁的现代水喉。

池边有个牌子，写着：“池小泡人小，如果遇到儿童，请让他们优先浸浸。店主上。”

另一个大池的杉木框又传来一阵阵木头的香味，顶上无盖，池旁又挂着一支铁网，牌上写着：“太舒服了，小虫和树叶都来浸，如果你看到了，请用网捞出来。店主上。”

日本旅馆传统上必有一位女大将掌管，她们有个联盟，每年开一次大会，把工作的酸甜苦辣写成文章出版成书，有文采的不少，平时喜欢在她们的旅馆中写几行字，可以观察到她们的性格和品位。



大餐后，老板娘请了一位女钢琴家兼歌手在大厅演奏，还以为是什么钢琴协奏一类的古典乐，弹出来的却是一些经典电影的主题曲，人人熟悉，又偶尔唱几句。钢琴家年龄和老板娘相若，据说是同学。见她们相聚，感叹命运不同，各走人生路，唏嘘一番。

## 亲手劳作，专注生活

不知不觉，来了冈山县的汤原的旅馆“八景”已七年。

有些人喜欢装修得很高贵的温泉酒店，我却对这种乡村味的旅馆情有独钟，来到这里像回家，前来迎接的老板娘更给我亲切的感觉。

“我今年四十二岁了。”她说。

个子矮小，但面孔非常漂亮，胸峰之高，蔚为奇观，团友们都叫她“日本朱茵”。

第一次见面，她三十五岁，狼虎之年，艳丽得诱人。当今看来，依然风情万种，一点也不觉老。

一般温泉旅馆的老板娘，日本人叫为“女大将”的，多为受聘者，汤原这位是真正的主人，家庭富裕，但就是爱上旅馆这一行，由建筑到管理都亲力亲为。

每年来到总看到进步，屋顶多了一个露天浴室，房间翻新又翻新，但不失传统，充分表现祥和宁静的气氛，是别的旅馆少有的。一点一滴

的更新，可见老板娘的心血，全副精力都摆在这家旅馆里面。

到达后先去地下的大浴池浸一浸，这里的泉水无色无味，异常润滑，被誉为“横纲”，温泉之冠军的意思。

室外的，在河的一旁，共有大热、中温和略凉三个池子，为男女共浴，日本已经少之又少，连北海道乡下的，也已经分男女。

出发前，黎明在屋顶上露天的池中再浸一次，池子旁边竖着木牌和小网，由老板娘以美丽的书法写着：“泉水的舒适，昆虫飞蛾也迷恋，如果跌进池中，请心灵优秀的客人捞起，救它一命。”

食物还是那么丰富，皆为山中的野菜和溪里的活鱼，团友酒醉饭饱，问我说：“老板娘和朱茵，你选哪一个？”

我笑着：“当然是老板娘，朱茵说婚前不许有性行为，老板娘应该不反对吧？”

# 而我为了尽兴

## 天真的爱

记得那个演《盲侠》的胜新太郎吗？他在功成名就的时候，开了一家“胜制作公司”，自己做老板。

“胜制作公司”拍了许多电视片集，连他的老招牌《盲侠》也搬出来，固然不是什么艺术片，但胜新太郎要求极高，灯光和摄影都要有电影的水平，这是荧光幕的制作时间和经费所不允许的。拍呀拍，公司的钱给他拍个精光，他又喜欢狂饮，大手笔地在酒家花钱。不久，他的公司便负债累累，终于宣布破产。

后来“胜制作公司”又开始拍片，由他的老婆中村玉绪做老板，中村之父是个著名的演员，她自己亦演过不少主角戏，非常能干，希望她将公司起死回生。

胜新太郎本身受的打击很重，除公司外，他本来被选为《影武者》的主演，但他对自己的演技太过自信，每天和黑泽明冲突，黑泽明在日本电影界的外号为“天皇”，当然把他换掉。说真的，仲代达矢演的将军固然天衣无缝，但扮替身的戏，就不如胜新太郎那么讨好，胜会将比较轻松的一面演活，仲代就嫌太严肃，而放不开了。

胜新太郎至今的代表作还是只有《盲侠》。这个角色他很深入地去研究，如盲人过桥时小心翼翼，走到一半知道没问题，便死命地飞奔到彼岸，以防跌入河中。肚子饿时吃饭吃到满脸是饭粒，等等，都极生活化的。

看着《盲侠》片时，你可以注意到人家替他倒酒，他举杯去接，但用食指点住杯口，酒一倒满，他马上知道，说声“谢谢”；为人添酒时，则将酒瓶提高，听清楚酒倒入对方酒杯的声音，一满，即停。

他对角色下了不少苦心，连按摩技术也是依照古法。

破产后，他到各地小码头去演唱，能赚多少就还多少，是个有信用的人。

一生最爱的是他的儿女，因为女儿在学讲英语，但在日本少有机会练习。自从认识了我，常三更半夜打长途电话来，我以为有何重要事，但他只是叫她女儿和我讲几句英语，他听了乐极，哈哈大笑。

# 天真的微笑

请胜新太郎来香港拍戏，因为他最近的那部新《盲侠》很卖钱，可以帮助戏在日本上映时的票房。另外，是真的喜欢这位将盲人演得出神入化的演员。当年胜新太郎已近六十，喝起酒来没有从前那么厉害，他年轻时常醉后闹事，儿女长大了才收敛，有一次，他三更半夜打长途电话给我，要我和他的女儿补习英语。

从飞机场一路到尖东，他感叹香港的飞跃，又说这是一群很爱自由的人付出的代价，住的地方越繁华，生活一定更自由。又摇头谈学运，似乎对世界很了解、关心。

抵丽晶酒店，他看到那巨大的浴池，便即刻脱光衣服，大字形地卧进去，作过瘾状，又忽然跳起来，对着玻璃窗，问道："对面香港岛的人会不会看到？"

"那么老远，还能看到你这个明星，他们眼界好，让他们看吧。"我说。他尴尬地点点头，又喝起酒来，醉后，他坐沙发，将那两条粗大的腿盘起来，胖嘟嘟的，像个大婴儿，尤其是那天真的微笑。

记者招待会上，胜新太郎大胆地说自己曾经破过产，也很肯谈儿子错手杀人后的悔意，对自己的职业，他说："当演员，红了当然不肯收山，低沉下来更放不了手，我们是不会退休的。"

# 日本人的做事精神：要做就做好它

阿寒湖的这家酒店，尽量讨好客人，招呼无微不至，晚上还摆了两个免费的饭团让人当消夜，半夜起身写稿，视为恩物。

晚宴食物应有尽有，单单螃蟹就有刺身、白灼、炸烤，等等，大师傅把蟹脚的壳拆开一半，用刀切出细纹，浸在冰水之中，使它开花，是很高的技巧，一般的大厨师做不到。本来应该吃饱，奈何忙着聊天，才吃饭团。

对着稿纸，想起在晚餐出现的女将，所谓“女将”是旅馆的灵魂，兼质量管理，大小事一切包办。

这个女将长得还有三分姿色，一身名贵和服，那条腰带已值日元百万以上，但大家注意的是她的发式：梳成足足有一个足球般大。众人都说是假发，不然每天不知要花多少工夫在头上，叫她为“大头妈妈”。

“辛苦你了。”见她忙得团团乱转，我说。

“唉，”她叹了一口气，“谁教我嫁给这旅馆的老板呢？当它是一份职业了，这是我们日本人一贯的办事精神，要做就做好它。”

“一个女人负责这么大的一家旅馆，真是了不起。”我赞许。

她说：“但是问题出在我应该站在哪一边。要客人满意，就得多花本钱，每天和我老公吵个不停，矛盾得很。”

“对客人细心，已经足够。”我说。

她那个大头，摇了又摇：“有时，也得随机应变。”

团友们觉得那双筷子很好用，夹食物不溜，掂重量恰好，手感极佳，问我是什么筷子。我一看，是樱花木制的，很名贵。

大头妈妈即刻向众人宣布：“筷子用完请拿回家。”

团友大喜。“又要和老公吵了。”大头妈妈笑着说。

# 要专业

倍赏千惠子在日本是被公认为优秀的女演员，她扮演的角色，如《黄色手巾》中的太太，《男人之苦》里的妹妹，都能在观众脑中留下一个深刻的印象。

千惠子有个妹妹叫美津子，年轻时她们两人同时在松竹歌舞团受训，姐姐是高才生，能歌善舞，拍电影的形象是娇小而坚强；妹妹美津子身材高大，皮肤黝黑，腿长，好像个混血儿，跳舞时充满活力和热情，与姐姐的样子完全不同。

美津子由歌舞团毕业出来，拍了两年戏，就嫁给了职业摔跤手猪木安东尼，当时她只有二十四岁。问她为什么与猪木结婚，说："我认为男人是很强壮的动物。搏斗这种事，只有男人做得好，女人对自己不能做得好的东西都感到有魅力，所以就……"

结婚后，一直没有什么好角色给她演，她那时已经三十岁了，女儿也有八岁。近年来，她说自己运气比较好，拍了几部戏。

《复仇是我们的》《那不是好吗？》和最近在康城得奖的《楢山节考》都有美津子的份儿，每部片都要脱，《楢山节考》最具视觉冲击力的剧照，是她张开双腿，给一个土佬膜拜。《复仇是我们的》有一场与三国连大郎在浴室中做爱的戏，更是大胆。

有健美的胴体和精湛的演技，美津子并不因为自己已经三十六岁而感到羞耻，戏好，情节需要的话，她照样做。

"你丈夫不看你的裸体戏吗？"人家问。

"不看，也不讲，我在戏里露出乳房，张开腿，在家里可不会这样。拍了也不必一次又一次地说给丈夫听。这是一个女人对自己的同伴的礼貌。"

"你是不是把做家庭主妇和当演员这两回事分得很清楚？"

"与其这样讲，不如说我本身就是个家庭主妇。主妇当演员，和主妇到超级市场收银一样的。要做任何一件事，都要努力地做好它！那是最重要的，不可疏忽的。"

# 客人是上帝

谁是三波春夫？年轻一辈没有印象，常看每年NHK红白大战的老家伙，会记得这个整天带着微笑，穿花花绿绿的和服，领一群人唱《世界各国您好》的歌手。

原名北诘文司的三波，在二〇〇一年四月十五日逝世，死因为前列腺癌，七十七岁。

出生在新潟县的乡下，父亲做生意失败，把一家人带到东京求职，三波小学毕业后就得当杂工。卖鱼，也在米店做过，知道辛苦是怎么一回事。唱歌出名之后，尽心尽力讨好听众，并时常把做买卖时的一句话挂在嘴边："客人是上帝。"

三波唱的是浪曲，这种只有日本人才会欣赏的歌，用传统乐器如三味弦等伴奏，唱的时候把喉咙拼命震动，非常难听。台湾被日本占领五十年，歌曲也深受日本人影响，下阶层的人还是喜欢听浪曲。

最初三波唱的歌，歌词多数描写离家的浪子、流浪生涯的苦处、对母亲和爱人的思念，等等，后来唱出名堂，东京举行奥运时也请他唱主题曲《东京五轮音韵》。三波声名大噪，与演员长谷川一夫、女歌星美空云雀被誉为日本演艺界三大栋梁。

当今的歌手二十岁已算老，三波开始唱歌的时候已经三十四岁，他不断努力学习，到了六十岁，没有什么新歌，他连卡通片的主题曲也照唱不误。闲时，他还会写写诗和研究历史，写过关于圣德太子的书。

后来日本又篡改教科书，令大家对日本人恨之入骨，三波春夫的死，也不值一提，反正是唯一的好日本人，是一个死掉的日本人。

三波在"二战"时被征兵去打中国，战败后给苏联人抓去关在西伯利亚的牢里。一关四年，回到日本，他对日本人的侵略行为极之批判，唱了很多反战的歌，还算是有点良心。

# 从不诉苦，从不

当年和何莉莉、演员杨凡一起去新加坡拍戏，带着的工作人员中有个日本人，出生于九州岛乡下，姓名很怪，叫三苦。我们很顺口地称他为“九州岛三苦”。

九州岛三苦长得很矮，但非常结实，常看到他一个人双手各提着一支两万火（火，一种发光强度的计量单位）的灯，爬上爬下。一支两万火的灯，至少有五十斤重。九州岛三苦从不诉苦，但是也从没有见他笑过。

新加坡的炎热天气下，每个人都汗流浃背，九州岛三苦把他的牛仔裤用剪刀一剪，变成工作短裤，穿着背心，他有一身强健的肌肉。

在拍外景的一个晚上，邻居的英国老姑婆看到后，就大叫起来，即刻打电话给警察，说有人露出不文之物。

还是英国人讲话比较大声的年代，警察车来了，跳下两个人要抓九州岛三苦。我上前跟警察理论，他们说有人投诉，一定要带去警局立案。我们的戏拍到一半，少一个人都不行，哪里有空去搅这种事？指着三苦，我大喊：“这怎么叫暴露？”

警察们也觉得我的话有理，讨论了一番，也就上车离去。

哪知这个老姑婆站在阳台直瞪三苦，又报案去了。警车又来，这次说什么也要抓三苦。我向莉莉打个眼色，莉莉娇声嗔气地向警察说：“有什么值得大惊小怪？”

好歹又将警察们哄走，他们也觉得那老姑婆真烦。我们大骂英国人混账，来看拍戏的朋友娶了一个英国太太，他太太说：“我们英国人倒不是每个人都那么坏！被这死八婆破坏了名誉。”

“那你帮我们出出气。”我向她说。

她点点头。

我向她咬一轮耳朵后，她便去打电话，每隔五分钟就打一次，学着老姑婆的声音。

“警察扔我的电话，他们不会再来了。”朋友的太太回来报告说。

最后一个镜头拍完，那个老姑婆还在阳台，我叫全体男演员一共三十多人，向着她，大家把裤子脱下来。她吓得尖声大叫歇斯底里地跑

掉。九州岛三苦，第一次看他笑了出来。

# 一条小百合：乘兴而行，兴尽而返

平辈

日本的一间大出版社与我商谈出我的散文集。之前的两本食评卖得不错，或有生意眼。

找什么人翻译呢？我相信自己能胜任，但是毕竟没有本国文字流畅，加上我的时间的确不够用，还是由别人去做。

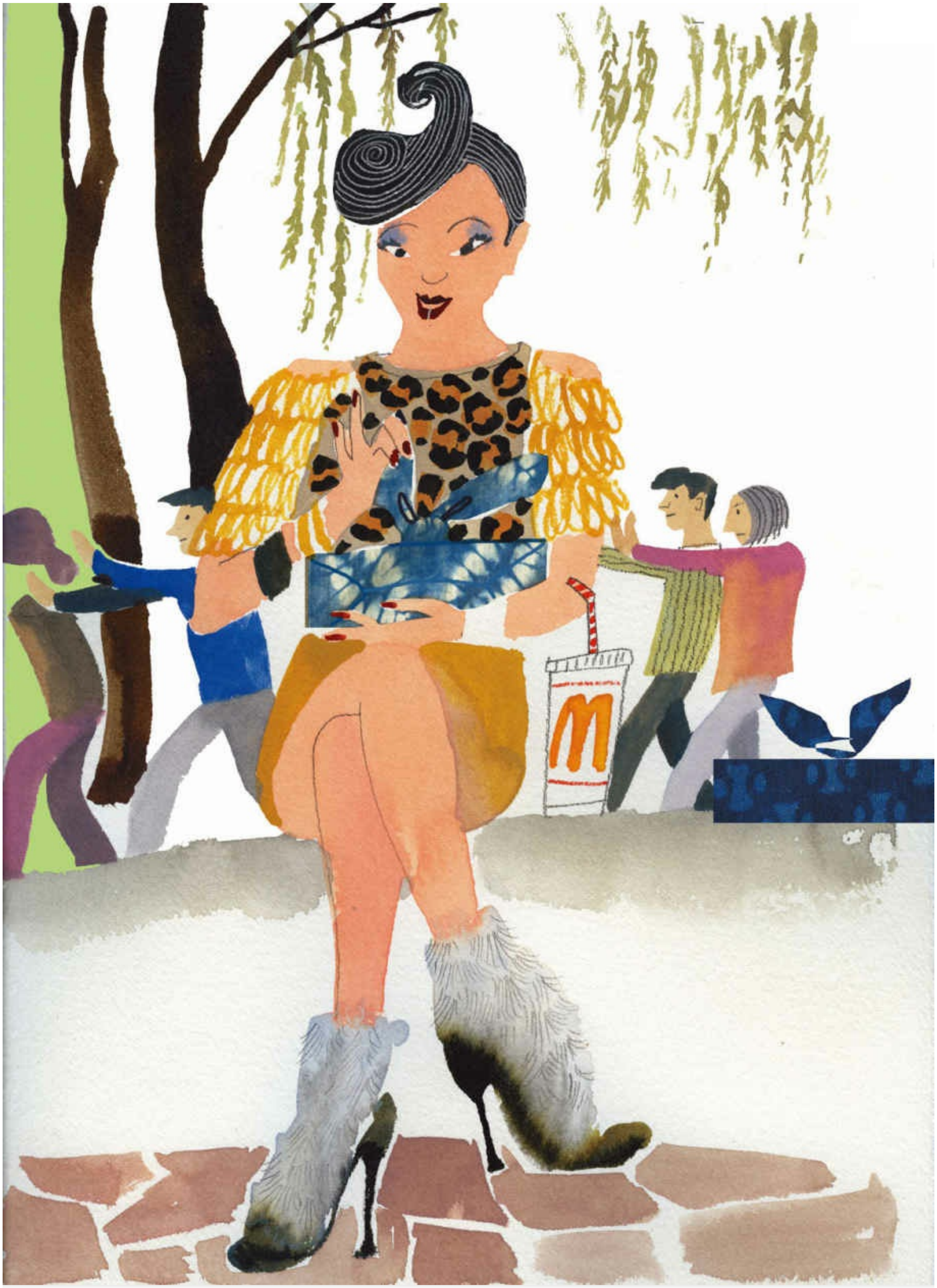
经过再三地考虑和仔细挑选，最后决定请一条小百合担任翻译。

哎，她是一个脱衣舞娘呀！中国人和日本人都有这种反应。

我才不管。

小百合不是她的本名，她原来叫荻尾菜穗美。日本演艺界有一个传统，是把尖端人物的名字一代代传下去，红极一时的一条小百合觉得荻尾可以承继她的衣钵，才把名字传给她。如果荻尾没有找到一个和她一样有水平的脱衣舞娘，这个名字便从此消失。

小百合在我就读过的日本大学艺术学院毕业，是我的后辈。大学中前辈照顾后辈，也是个传统。当她第一次来找我的时候，用生硬的粤语和我对谈，手上再拿着一叠厚纸，在单字拼音上做了无数的记录，我已经觉得这个后辈并不简单。



后来她再送我数本她的著作，其中有自传式的，讲述为什么喜欢上脱衣舞这门舞艺。从追求和学习到演出，过程艰苦、一丝不苟，搏了老命，才得到前代一条小百合的认可袭名，对她更加佩服。

荻尾对中文的研究愈来愈深，后来干脆脱离舞台表演，拿了一点积蓄，香港太贵住不下，搬到广州学中文。成绩有目共睹，她已能在《苹果》和《明报》上写专栏，集合成书，叫《情色自白》，可读性极高。

变成另一国文字，能由作者翻译作者，层次较高。我写专栏，她写专栏，我已不是前辈，她也不是后辈，我们是平辈。

## 一封来信

快递公司送到一封文件，打开一看，原来是一条小百合由日本寄来的。这位艳星是日本大学艺术部的毕业生，曾著作多本传记性的畅销书，很好学。她寄来的信，内容相同，但一封日文，一封中文，很显然地在中文上下过苦功。

> ……我想告诉您我的近况。我仍然要在各地奔跑表演，半年以上都不在大阪，我结了婚，我的朋友说我是一个“不回家的妻子”。
>
> 我住在朝潮桥，除了有些波子机铺之外，这儿仍像古时代的市镇，是个十分贫穷的地方。
>
> 但现在的物价很便宜，例如，因买一盒五十日元的鸡蛋，一个钟头前就有阿婆、阿伯排队了。所以我都几喜欢住在这儿，因为大家都几平易近人，都几安静。（原文写的就是“都几”。）
>
> 由东京搬来大阪之后，发觉吃广东菜的机会多了。附近有福临门，但是福临门很贵（比香港的还贵），只会在有钱时才去。
>
> 我在神户有些朋友，而且南京街的广东菜不太昂贵，离我家近，常去。据我所知，神户的唐人街比横滨的好味。

有时，听到酒楼厨房的厨师说广东话，感到好怀念香港。有些酒楼熟络之后，他们会煮些特别的招牌菜给我吃。

现在，我在南京街的杂货店，买些香菜、通菜，还有些调味料回家，然后好高兴地烧点“我的风味的广东菜”。

我仍然时常看香港电影，因为工作一直很忙，所以连录像机和录影带都带着上班，一起看。唔知点解（粤语方言，即“不知道怎么回事”），我什么香港戏都看。

认识您之后，我去找您监制的《不夜天》《原振侠与卫斯理》，在戏中我喜欢了钱小豪，感到他很性感，我可能有些唔（“唔”为粤语，即“不”）正常。

如果我继续写下去，您一定感到我好烦。祝好，一条小百合上。

## 她拼命学习，却没有传人

接到一条小百合的来信不久，她本人储蓄够钱，跑到香港来小住几天，拼命学习广东话。

我这一阵子忙得要死，只能在公司和她聊了几句。

“还到处表演吗？”我问，小百合已经年近四十了，但状态还是维持得不错。

“唔，”她说，“不过我也想过退休。”

“找不找得到传人？”

凡是一代宗师，日本人有袭名的习惯，像歌舞伎等，脱衣舞娘亦是如此，永远让名字活下去。她本名荻尾，一条小百合轮到她，是第二代，她要物色第三代，才对得起老师。

小百合摇摇头：“那么多新人之中，只有一个还有点潜质，她今年才二十岁，人长得漂亮，又有气质，在舞台上，观众永远不会想象到她是脱衣服的，可惜她……”

“可惜什么？”我已等不及地插嘴。

“可惜她不能接受蜡烛！”小百合说。

“蜡烛？”

“唔，”小百合解释，“先师的艺术，最高境界，是用几十支蜡烛，烧红了滴在肉体上，令人看了叹为观止。她做不了，不能传她为第三代。”

日本人真是古怪透顶。

“她也有专长，”小百合说，“她能把小铁环穿在身体的各部分，像印度人穿鼻的那种铁环。她乳首各穿一个，肚脐一个，下面两个，手脚都有，上台表演是用很细的钢丝套进环中，把整个人吊起来。”

“咦哟！”我说，“那么恶心！”

小百合若无其事地说：“灯光打得漂亮，她本人皮肤又白，像天使那么纯洁，又带诱人的邪恶，刺激得观众拍烂手掌。唉，但是她太年轻，是不能学到什么深奥的舞技，只有被吊着飞来飞去啰。”



# 有人心的机微存在

## 望乡

《楢山节考》的确拍得不错，也得了一个大奖。这部片子令我想起《望乡》，它才是我真正喜欢的日本电影。

《望乡》的原名叫《山打根八番馆》。“八番”，“八号”的意思，山打根八号门牌，是妓院。

故事叙述一个社会工作者圭子，老远地跑到一个叫天草的乡下，因为她听说过在战前，当地有很多少女被卖到南洋去当妓女，而其中还有些活着，她想去访问她们。

经过重重困难，她找到了一个叫秀子的老太婆，秀子孤单地生活在一个小房子里，只有一群猫和她做伴。

秀子起初对圭子很敌视，后来两个女人做了朋友，秀子才把当年做妓女的一段往事告诉了她……

故事虽然讲妓女，但是部反战电影。它揭发了日本愚蠢地想侵略外国的政治污点，为在战争中死去的日本人控诉，写出了他们的悲愤—在异乡死去后，坟墓还要背向祖国。

导演熊井启是一个高级知识分子。最初入行，是在日活公司当编剧，日活当时以动作片出名。日本电影的黄金时代，石原裕次郎主演的电影部部卖钱，公司也肯花制作费，为了拍一部叫《遥远天空下的梦》的电影，先让编剧到外景地考察，于是熊井启被派到新加坡来。

我负责带熊井启到各处看外景。

一天，他忽然问：“新加坡有没有日本人的坟墓？”

“有呀！”我想起在板桥神经医院附近，就有那些方块碑石，把他带去。

熊井启在日本人墓地前站了很久，进入沉思。

“太平洋战争的伤痕未愈，日本又发动了经济侵略！”熊井启叹了一口气，“看历史，在明治初期，日本已在做这些坏事。军国主义者拼命抢外汇，什么大学眼药，什么仁丹，都是他们的杰作。最可怜的，是一群被逼良为娼的少女，她们被龟奴由左草岛等地方送到山打根、马来西亚、新加坡去卖淫。这个坟墓，躺着许多这种人，有一天，我一定要拍

一部电影，为她们申冤！”

熊井启后来由编剧升到场记、副导。最后正式当导演，所拍之戏，大多数有点社会意识。

十年前，日本的一本很有分量的月刊《文艺春秋》发表了一篇叫《山打根之墓》的文章，描述天草老妓，作者是山崎朋子。熊井启读后很兴奋，他知道从前在新加坡许过的愿望有可能实现，马上跑去找山崎。

山崎说这只是一篇传记，难以成为有剧情的故事片，比方说写年轻时代的妓女，书中只有数行，怎么能够将这人物发展？熊井启已有构想，他说老妓女年轻的戏一定要加多篇幅，在卖笑中也得到客人的爱情，但结果被客人所出卖。不但如此，出卖她的人还有她的家属，还有她的国家。



多次的游说下，山崎终于同意，把版权卖给熊井启。

这个计划和专搞舞台剧的团体“俳优座”商量后，“俳优座”即刻赞成投资演员和一小部分的制作费。钱还不够，熊井启跑去找东宝，东宝一听是由一本社会工作研究资料改编的剧本，摇摇头。

熊井启的前两部戏是为东宝拍的，也替他们赚了钱。三番五次地争取，答应了许多无理条件，东宝最后才同意出筹备费。

拿了这些钱，熊井启找名编剧家广泽劳写剧本，广泽花了四个月时间交出作品。熊井启跑去山打根看外景，回家后怕东宝没有信心，把剧本改写数次，发表在《电影旬报》杂志上。

广泽劳看到后很生气，他不赞成导演把秀子年轻的戏加在里面，他说重点应该放在两个生活背景完全不同的女人身上：一个是住在城市里的年轻知识分子，一个是饱受折磨没有受过教育的老娼妇。结果，广泽批评导演把名字也放在编剧里，他把没经过修改之前的剧本刊登，特地声明这并非两人合写，而是自己的创作原本。

两个剧本我都读过，相差不太大，我赞成导演的选择。

这件事闹得风风雨雨，倒是带来好消息，东宝决定投资，片子顺利

开拍。

“俳优座”在东京的六本木有个小剧场，栽培了许多优秀的演员。这个团体的成员多数是读书人，由公演的话剧赚来的钱并不多，他们一班出了名的演员如仲代达矢去拍电影，片酬都交“俳优座”，毫无怨言，只拿低微的月薪，但有一个理想。

栗原小卷也是其中之一，当时她大红大紫。之前拍过《川忍》一片，为剧情所需，全裸演出床上戏，身材极美，“俳优座”建议她来演年轻的妓女秀子。

但是导演熊井启认为秀子年老后由巨星田中绢代演，如果用有名的栗原，形象就不容易融和，所以，选中了新人高桥洋子，栗原派去演担任社会工作者的圭子。

全片最难讨好的就是圭子这个角色，单独的戏给高桥洋子占去，与高手田中绢代演对手戏，又给田中吃得光光，但是栗原沉着应战，中规中矩，成果不过不失，完全是因为她有一份热忱的工作态度。

高桥洋子就很突出。片中有一段戏是她在浴室中，偷听到她的哥哥和嫂嫂的对话。他们是靠她用肉体换来的钱养活，但反而怕她是妓女而给同乡笑话。通常这种戏的处理是一哭二闹三上吊，但是导演让高桥洋子压抑着，在感情崩溃之前，把自己整个头浸在浴桶中，不让兄嫂听到哭声。

还有一场是在妓院中被出卖，天下着大雨，她裸着全身奔入院子痛哭。戏是那么自然和必需，删剪这场戏的国家，是落后的国家。

老年的秀子，由无懈可击的田中绢代扮演。在那肮脏的小屋中，两腿分岔地跪在榻榻米上，天下已经没有演员能做到那么入神。老妓女一生的苦难和波折没有令到她愤世嫉俗，而是保持着一份天真，爱她那群猫，为不肯与她见面的家人祝福。她没有否定生命。

拍完了《望乡》，田中绢代筋疲力尽，她从来不向工作人员透露她身心的压力，片子拍完不久，她便死去。

当时，她只是轻描淡写地说：“最难演的，是和那群猫的对手戏。”

## 电影可以很严肃，很美，很有意义

在日本做事时，我曾经跑到片厂去找熊井启。

他一看到我，紧紧地抓着我的双手：“我的愿望，到底实现了，这是一件多么令人兴奋的事！”

我点点头。

“片子拍了，上映时能不能赚钱我不知道。”他笑着说，“我只知道我已经尽了力，拍了一部我喜欢的电影，一部对得起观众、对得起我自己的电影。”

“下一部呢，有什么计划？”我问。

“还不知道。”他说，“我在搞一个剧本，想拍日本人到中国去的故事。”

这个构想，后来就变成他到中国内地去拍的鉴真和尚的戏。

我们走进厂棚去看山打根街道的一个布景。美术师走了过来，熊井替我们介绍。

“你是由南洋来的，一看就知道这布景搭得很假是不是？”美术师木村威夫问道。

我安慰地说：“还好。”

他摇摇头：“现在的山打根也看不到那个时代的东西了。我找了五十多本参考书，结果还是不像样。”

布景有一个圆形的跑道，我起初不明白为什么要这样搭。等了一会儿，导演开始叫临时演员试戏。

这一场，拍一大队日本海军，经过街道赶着去召妓的戏。只用三十多个演员，他们围绕着布景那个圆圈，跑了一圈又一圈，在镜头中看起来，就是一大支军队，至少有两百人，才知道布景师下的心机。

拍完后，熊井又拉着我问长问短。

“不要做什么行政工作了！”他说，“你不如来跟我做副导演，拍一部好电影！”

我没有那么做，亦谈不上后悔，只想当时要是和他干上了，生命一定会充实得多。

《望乡》上映，我看了流泪。

这部电影，正如我的好友曾希邦所说：“《望乡》令人重新想起电影原来可以这么严肃，这么美，这么强烈，这么有意义。”

# 并没有什么了不起

五轮真弓长得美，这么说有人反对；同样一头长发的克丽丝桃·姬尔非常漂亮，这么说没有人不赞同。但是将两个人的演唱会摆在一起，你就会发觉前者越来越顺眼，后者则逐渐平凡。美的定义，应该是较有内涵、较能耐看、较为永恒。

在五轮真弓的散文集中，她说“歌手作曲家”并没有什么了不起。她的看法很对。自己作的曲子，唱来感情直接。听众的水平已高。把人家作的歌唱出的时代已经过去，新的歌，将会是作曲、填词、唱者三体的结合，西蒙和加范高在中央公园演唱，就证明了这点。

真弓的歌词，少不了夕阳、背影、空虚和寂寞的陈腔，可是总有神来之笔，如“沙石路上马拉松跑步者的经过”“海鸥也在取笑我”，等等，非常清新和形象化。

日本歌手的毛病，是把每一曲都颤颤颤、抖抖抖地唱出，有些港台歌者还去学这个坏习惯。五轮也用颤音，不过她聪明地将法国小调的自然颤动加入，潇洒自如。

听她的歌，最自私也是最好的想法是，在一间烟雾朦胧的小歌厅，不用麦克风唱出。那是多么高级的享受。这一来，她不顾虑群众的爱憎，一定更纯朴自然，走入一个新的境界，作品必然不朽。

“如果不认识我，却受我的歌感动，这是最能令我高兴的。”她说。那她的歌能受中国听众欢迎，她的确应该高兴。她的音乐，透过翻译歌手流行，起初没有人知道她是谁。

有些人说演唱会的她，非常木然，不如听她的唱片，这真荒谬。其实在舞台上，唱抒情歌的时候静，对热门曲子她是那么活跃。忽然，她将麦克风电线跟着拍子摔动三下，是多么地高傲；注意到每一个被冷落的小角，是多么地可亲。要是说木然，那倒是听众。我们总是拘谨，不勇敢去跟着节奏拍掌，没有放怀去享受她的音乐。

# 一生之爱

在日本看过电视的人，到了星期天，一定会见到一个头发全白、双浓眉、笑嘻嘻的老头子主持一个叫《日曜洋画剧场》的节目数十年，讲解西片的内容，印象最深的不是戏的好坏，而是这主持的老头一定对着观众说三次Sayonara、Sayonara、Sayonara（Sayonara即“再见”的意思）。

这个人叫淀川长治，在一九九八年十一月十一日去世了，八十九岁。

淀川长治一生爱电影，也贡献给电影，不管电影盛行还是没落，没有放弃过。喜欢的当然大赞，讨厌的也不骂，有电影看就是幸福。

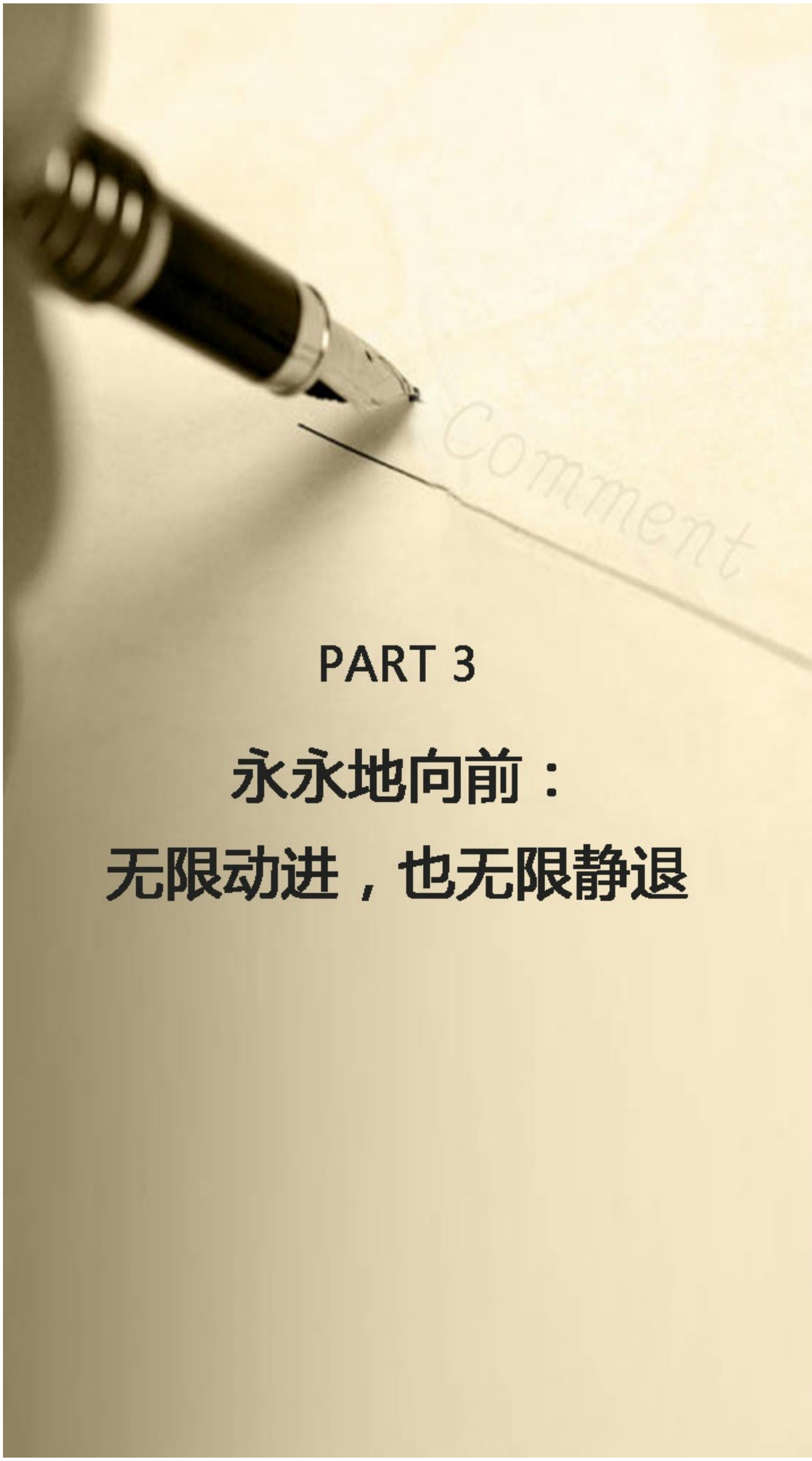
解释电影时口沫横飞，声音很尖，喋喋不休，真像一个老太婆，他的三声Sayonara深入民心，有一个大盗跑到他家里抢东西，最后走人时也向他说三声Sayonara。

虽然主持的是电视节目上的电影介绍，但他本人一直强调电影要在电影院里才好看，有任何试片，他一定前往，主办者拿出名单给他签名报到时，他写了：淀川长治，电影痴人。

到了近年，身体愈来愈差，但是还坚持去看电影和公开演讲关于电影的话题。最后这一年，他夏天也要围着围巾穿寒衣出门，入院时也拼命写电影稿。到庆应大学演讲时，等出场之前要躺下来休息，一上台又生龙活虎讲个不停，临终的前一天还录了《日耀洋画剧场》节目。他的口头禅是：“明天，还有要看的电影，还不能死。”

九月八日，他去参加深交了六十年的老友黑泽明的葬礼，对于死亡像有预感，他说：“黑君，我即刻追来。”

淀川长治一生不娶。是的，他是个同性恋者，但是只看不动手的那种，这是因为他太爱自己的母亲，认为没有一个女人好过他妈妈。所以做母亲的不能太溺爱儿子，这会害他一生，也许不能说是害，本人自己喜欢也说不定。




# PART 3

## 永永地向前：
## 无限动进，也无限静退

我们活在这个世界上也希望过得一天比一天好，如果你连这点要求都没有，那么你对任何事情都不会有要求。人生需要有一技之长，让自己相信可以靠这个维生。

多学习，多储蓄人生经验，死而无憾。

## 唯有长情和天真

二〇〇一年到了终结，日本在这一年死去的名人有五十个之多，体育选手我不熟识别去谈，政治人物更不值一谈，其他的有：

新珠三千代，女演员，享年七十一岁。文豪松本清张说过，要形容美人，说像新珠三千代这样的女人就够了。

东宝电影公司每年送女明星日历，第一页一定是她。新珠很有个性，从来不做访问，没有人能够侵入她的私生活，一生也不结婚。

电影圈中传说她的男朋友是首席制片家藤本真澄。藤本与我私交不错，来香港时我请他吃饭，问起这件事，他微笑不语。

日本朋友问我：你喜欢的是哪一类日本女人？我回答新珠三千代，无人不觉我品位高。

三波春夫，歌手，七十七岁。唱的是传统的咿咿呀呀的艳曲，非土生土长的日本人不会欣赏。每年NHK的红白大会，少不了他。

古今亭志朝，落语家，六十三岁。所谓“落语”，是日本的单人相声，外国人难以了解他们的笑话，日本的年轻人也愈来愈听不进去，所以古今亭被誉为“最后的江户落语家”。

山田风太郎，作家，七十九岁。写过很多本脍炙人口的忍者武侠小说，散文也写，内容多次以死为主题，对这件人生必经的事看得很透彻，很单纯地接受，一点也不惊奇。

横山隆一，漫画家，九十二岁。他的人物造型不像一般漫画那么丑陋，纯朴可爱，怪不得在日本最畅销的《朝日新闻》报上一连载就是画了五千五百回的漫画。

蟹江银，一百〇八岁，为日本最长寿的双生姐妹之一，常出现在电

视表演中，姐姐蟹江金去年逝世，妹妹觉得再活下去也没有什么意思。

医学院解剖研究她们长寿的原因，当然得不到什么结论，不过医生都说她们比实际年龄年轻二十岁，一定是活得开心之故。

敕使河原宏，电影导演，七十四岁。他其实是日本最具影响力、草月流插花艺术的传人。在东京有家很大的草月会馆，其中有抽象但富于美感的雕塑，是值得一游的地方。

他可以说是含着银匙出生的公子哥儿，父亲创立草月派，他尽可做一个二世祖，但对电影发生了浓厚的兴趣，拍过的《砂之女》，相信很多香港观众对它还有印象。

东京美术学校毕业的敕使河原宏，除了当导演，还最拿手把竹子当成题材，创造立体造型。一生无忧无虑，为艺术而活，令日本人羡慕不已，但也逃不过人生这一关。

相米慎二，同样是电影导演，五十三岁，拍过《水手服和机关枪》等戏，江湖地位比敕使河原宏差得远了。

为什么要提他？因为他喜欢香港，来拍过电影。葬礼上出现他捧红的女演员如药师丸博子、小泉今日子等，但传说他为同性恋者，那么年轻就死去，会不会是艾滋病？

江户家猫八，又是一名落语家，以扮小动物的叫声出名，扮得最像的是小猫，所以连名字也改为猫八，八十岁。

团伊玖磨，作曲家，七十七岁。唐宋诗词影响他最深，令他一生致力于中日的文化交流，也当了该学会的会长，在苏州住过一段很长的时期。团伊玖磨除了作曲，也以写散文见称，用“烟斗的袅袅”这个专栏，在杂志上一写就是三十六年之久。

末了，非提演员左幸子不可，在十一月七日去世，享年七十一岁。左幸子脸圆圆，眼睛大大，长得十分讨人欢喜，像一只猫。以为她是一个很柔顺的女人就大错特错，她有什么说什么，在她那个年代之中，颇令周围的日本男人受不了。关于她的生平，我将另文详细报道。

# 鳄渊晴子：拒绝被束缚

十六年前，鳄渊晴子已经发表了她的裸体写真集，内容比我们最近看到的还要大胆得多。

鳄渊来头不小，她父亲是个著名的小提琴家，所以她从小就拉得一手好梵阿铃（“梵阿铃”是violin的英文音译，即小提琴），在三十多年前就主演了一部《小浓爬上云端》的电影，表演她最拿手的琴艺。

不过，鳄渊一生的路途并不平坦，她拒绝让人家安排她的生活，在一九六六年曾经失踪过一个时期，当时追求她的公子哥儿一大群，结果她嫁给“服部时计店”的少东。你到银座，在最旺的十字街头有个钟楼，那家最高级的店铺就是服部时计店。

不到六个月，她就和丈夫离婚了，理由又是不想被束缚。

拍裸照的时候有人批评她说不会演戏才脱衣服，但是鳄渊不在乎，继续拼命工作来表现，甚至发觉自己患上子宫癌，还是不眠不休地演舞台剧，本来医生们已经断定她没有命的，可是她坚强地活下去。

当年她已经四十一岁了，在新桥演舞场主演《好色一代男》中的一个会拉小提琴的艺伎。鳄渊还是很天真地说：“我的理解力比人家慢，所以到现在还以为自己十五六岁。”



# 女人不做事，就没生命力

我们常去的那家最地道的鱼生店“高桥”的老板死了，老板娘说不再做下去。

“待在家里也不是办法呀。”我说。

“一个女人，管不了那么大的店。”

“你有两个女儿帮手嘛。”我说。那两个长得也真漂亮，可见老板娘年轻时更是大美人。

“三个女人，行吗？”她犹豫。

“我们来店里，也从没看过你丈夫。”

“他总是躲起来，不和客人打交道。”

“不就是吗？”我说，“现在有他和没有他的分别也不大呀！”

“说得也是，女人不做事，就没生命力。”

“你大女儿好像和那位年轻师傅的感情不错呀！”我说。

“她们对婚姻都有点恐惧，说看到同学和朋友都闹离婚。”老板娘说。

我把大女儿叫来：“唔，你的父母结婚几十年，也不都是好好的！”

大女儿给我当头那么一喝，有点愕然，向母亲说：“妈妈，蔡先生为什么讲这种话？”

“傻丫头，”老板娘笑骂，“他是要你们早点成婚。”

红着脸，大女儿走开。

“你不做的话，我们下次来吃些什么？”我再劝她。

老板娘有点心动：“做下去的话，只能把店缩小，每晚收少些客人，才不会太辛苦。”

“缩小就缩小嘛。”我说。

“但是你们下次来，我怕招呼不了了。”

“不必为我们把店关起来。”我只有那么说。

“不过，你们来了七年，每年都带给我们不少生意，很不好意思，谢谢，谢谢。”老板娘一直送到门口，我看见她眼边有点泪珠。

# 一念造就三千大千世界

这家在东京新桥的医院，已有三十多年的历史了，战后日本人崇洋，都流行割双眼皮、隆高鼻梁，梅田院长开了这家小整容医院，从此就一本万利。

渐渐地，十仁医院发展成一座大厦和两三个门诊处。它的广告，随街可见，甚至登载到东南亚各地方的杂志上。

没有自信的女人们，由四处聚集到十仁医院去。我因为工作的关系，常要为公司带一些人去找梅田院长。

一进门，有数名美丽的女护士前来迎接。真奇怪，她们长得像多胞胎姐妹，各人面貌都十分完美。

坐下后，她们献茶，并送上一厚皮的大册子。翻开一看，有一排排的名称：美目，两万五千元；隆鼻，五万元；鱼尾纹多少元；面皮松弛多少元；狐臭、隆乳、处女膜重生等。还有什么什么缩小，什么什么放大，等等等等，不胜枚举，俨然法国美心餐厅菜单。

矮小的梅田院长亲自出迎："蔡生，您好，又有什么指教？"

我把当事人的问题翻译给他听。

"唔，唔，"他仔细看着她，职业性地亲切地说，"的确是块好材料，只要这里稍微改这么一点点！"

梅田夹两根手指做出这么一点点的手势。

当事人即刻充满希望，高兴得跳起来。

"好吧，护士，请你先带这位小姐去做一个模子。"梅田说。

护士带她走后，梅田又仔细地看我，我给他看得打冷战，梅田说："蔡生，你带这么多人来，我要送你一样礼物。"

"什么礼物？"我问。

"你什么都好，"他眯着眼，顽皮地说，"但是下半脸好像有点短，送你一个下巴吧！包你满意！我亲自做！"

"呸！呸！呸！"我说，"呸！呸！呸！……"

他大笑。

"看你身子矮小，我够高，"我说，"不如割下几寸给你！"

梅田院长又大笑。

我每次看到他，都觉得他的相貌也有许多需要修改的地方。问他道：“喂，院长，你为什么不替自己整整？”

“美与丑只是一个观念。”梅田哲学家口吻地说道，“我自己觉得还不错了，整它干什么！”

的确有道理。自己不整，要替我来一下！

他继续长篇大论：“爱美是人的天性，就和吃饭喝酒、大小便一样。现在的人生活水准都提高，就要在求貌美方面下功夫。美容能增加一个人的自信心，我不但在医学上有贡献，在心理上，我也帮人类追求到完善的境界，我能够控制时光，令饱受岁月摧残的人重新得到青春！”

梅田越说越慷慨激昂，简直像一个救世主。旁白之中，还有像赞美上帝的合唱为背景音乐，光芒由他的身后射出，伟大无比。

接着，他做一个摊开双手的耶稣表情。

“真受不了！”我说，“每次来你都要给我这一套，烦不烦？”

“哦，对了，斯米玛仙，”他摸摸秃头说，“我忘记你是老客人！”

“呸！呸！呸！什么老客人！”我笑骂。

“蔡生，你真的不要我送的下巴？”他问道，“别人做一做最少要五万元啊！”

“谢了。”我说，“梅田院长，看你那张菜单，好像没有把粗的小腿整细的那一道？”

“你是说大根腿？”他叹一口气，“难，难！现在的医学这么发达，也没有办法做到这一点，要牵涉到筋骨的问题是很难解决的，要是我行，日本那么多大根腿的女人，我就比财阀更有钱了，哈，哈，哈！”

“你现在赚得也不少呀！”我说，“整座大厦都是你的。”

“唉！”他说，“我也下了不少功夫呀！只要女人的虚荣心作祟一天，我就能生存下去，我就能拯救她们，她们才能拯救我的荷包……”

他又越说越像救世主，连我已经离开，他也不知道。

# 写过《缅甸竖琴》的和田夏十

女编剧家和田夏十，经过十八年与乳癌搏斗，结果还是在六十二岁时去世了。

她写过《缅甸竖琴》《野火》《我只有二岁》和《怪谈》等，是日本电影史上最优秀的编剧家之一。

早年嫁给了导演市川昆，市川的好电影都是由她写的。她改编小说并不照抄，常常把批评的精神加进去，而且绝对地强调人性，从来不多愁善感。她对剧本的要求很严格，她说过："市川和我的想法不同，要是他强迫我照他的意思去做，我就要把他从家里赶出去。"

市川导演过很多部电影，剧本不是和田写的都很差。这证明她的看法比市川正确。

和现在的才女不同的是，和田对自己出了名，有很多人来请她写剧本的事，并不感到高兴。她是一个完全的家庭主妇，连家里的衣柜都整理得干干净净，像新买的一样。厨房更不用说，亮晶晶的。

她说过："什么事一做便要做好它，不然做来干什么？"

和田也有她少了一条筋的时候，好像她看到洋人，就全身不舒服，叫他们为"外人"，但是对"外人"的小孩子，她却很喜欢。

有一天，她在街上碰到一个四岁大的洋小孩，向他母亲要求买玩具。和田很感叹地说："我一生学英文没有学好，这个小孩只有那么小，就是一口流利的英语！"她不知道的是，四岁大的日本儿童，照样讲得好自己的国语。

市川昆常到外国去参加影展，和田从不跟他去，不管他怎么求她。她说："我在日本看到'外人'就怕，还要去什么外国？"

在拍奥林匹克运动会的时候，她看到那么多外国人，也很不安。但是没有忘记叫自己的丈夫不要拍运动，最主要的还是拍人。

最后，市川昆终于说服她一块儿到康城。和田一下飞机，就大喊说："为什么有这么多的'外人'？"

"在康城，你才是'外人'。"市川昆说。

市川昆要重拍《缅甸竖琴》的理由，不如说是纪念他的太太。自从和田去世后，市川就一直没有拍过好片子。

《缅甸竖琴》讲一个叫水岛的士兵战败后，决心留下来埋葬将士们的白骨。他的战友呼唤他一起回日本重建家园，但他已做了和尚，肩上养只鹦鹉，以竖琴向他们弹出惜别之歌。

市川昆抽烟和喝酒都很厉害，尤其是前者，更是一支抽完接一支，每天最少五六包才过瘾。市川的门牙有条缝，后来他嫌把烟拿在手里麻烦，就干脆把那条缝弄大一点，将烟嘴夹在缝的中间，如此一来，他抽得更多。奇怪的是他抽了几十年烟，喝了几十年酒，一点事都没有，而烟酒不沾的和田夏十，却一命呜呼。

# 女人分三类：教养好的、性本恶的、毫无个性的

从前有三种东西最好。

一是美国的美金，二是英国的屋子，三是日本的老婆。

当今这三样已无太大用处，欧元和日币把美金打得扁扁的；英国屋子虽耐看，但年老失修，现在要请工人不容易；而娶日本女人当老婆，多数以离婚收场。

旧印象中，日本女人都是服从性强的。从小，父母亲和社会，都要求她们有礼貌，什么“谢谢”和Sumimasen（对不起）挂在嘴边，鞠躬也鞠个不停，但是她们心中有无谢意，你是不知道的。

女人分三大类：教养好的、个性善良的，还有一种，是看到父母的悲剧，性本恶的。夹在中间，还有毫无个性的，蠢得要死的。

认为这三种女人都很有礼貌，你就受骗了。第一种女人好学，书看得多，受西方影响，认为应该有主见。受了丈夫的气，她们也不会出声，一切强忍，到了一天，爆发了，一声不响，离你而去。

第二种女人总作小鸟依人状，后来就要骑在男人头上，早上遇到亲家奶奶，也不会说一声“早安”。

第三种女人好吃懒做，男人叫一声，她们做一事，整天想着买一个爱马仕的手袋，为了它，三级片也照拍。

经济泡沫一爆裂，公司的交际费缩减，男人不能每晚和客户应酬，回家吃饭，本来双方见面不多，婚姻容易维持。这下可好，除了洗衣烫衣和做其他家务之外，还得烧菜！那个丈夫，吃完饭后看电视，不然倒头就睡，有什么情趣可言？

日本女人已不是好老婆，这是日本男人造成，也是整个老化了的社会促成的。当今的妻子，就算她们不和你离婚，也不愿意生孩子，明显的现象，是死的人比生的多，人口的增长率是零，毛病可大了。

# 名取裕子

名取裕子主演过《序之舞》中的女画家上村松园、《吉原英上》中的艺伎，为日本首席女演员之一。

很多年前，她参加新加坡亚洲影展，顺道来此，对香港印象极佳，尤其是食物。

我们看她吃东西，每一道菜都扫得干干净净，把自己那份分了给她，说也奇怪，又吃光了。最后来个荷叶饭，每个人都献上，她吃了六包，将剩下的四个打包拿回酒店，说是等明天当早餐。但翌日听她的经纪人说，名取半夜三更由床上跳起，把那四个荷叶饭吞了，才睡得安稳。和名取吃饭是一大喜事，我们再不叫她名字，称她“大胃”。名取也常自嘲地说：“蔡先生对我的外表一点兴趣也没有，他只喜欢我的内脏。”

这次她来拍我们的《阿修罗》，只是象征性地收了一点片酬。她说她实在太爱香港的中国料理。在记者招待会上，大家最想问的是：“你对拍床上戏有什么感想？”

名取也大方地回答：“所有日本的第一流女演员都脱衣服。”

“但是香港女演员就不那么想。”记者说。

“或者我们的看法不同。”名取说，“在日本，裸体不裸体不是问题，演技好坏才是关键。观众不会因一个女演员脱了衣服，就认为她只能演黄色片的。”


DONUT HOTDOG

# 不死鸟的传说

写过一篇关于角川春树的文章，他是一个被出版界称为“风云儿”的人，曾经翻天覆地地干过一番大事业。

一九九三年，警方在他家中搜出毒品，被判了四年罪，度过一年三个月狱中生活后，终于被保释出来。大企业的角川书店还在，但是他已被董事局踢了出来，没有他的份儿了。

公司是角川的父亲创立的，以卖小册子的普及版发财，现在春树还是走回这条老路，开始出书，但只有寥寥的十本。

同时期的新公司“幻冬舍文库”一出就是六十二本，大肆宣传。角川春树与对手一比较，寂寞得很。

角川春树在全盛时期，出书和拍电影同时进行，在电视上的广告每一台都能随时看到，等于是洗着观众的脑，书卖钱，电影也成功。现在角川还是拍回电影，起初想请大导演大林宣彦，但是制作费只有六百五十万港币，怕超出预算，角川自己当导演，看餸（“餸”为粤语方言，即下饭的菜）吃饭，急就章地拍了一部叫《赌时间的少女》，真是差个天与地了。

我们在香港看过许多“风云儿”式的人物，一样失败之后又做另一样，东山起了又再起，但创立的多是不同的行业。角川只能做回老本行，又比从前的气魄缩小那么多，这次会不会翻身？是未知数。周围的传媒界似乎不看好，有些甚至泼冷水，这一场战，角川春树打得真辛苦。

但是，一向“不死鸟”的传说跟随着角川。所谓“不死鸟”，是只凤凰，在大火中可以重生。关心电影的人，爱看书的人，还是希望奇迹出现，让这只不死鸟活下去。

# 权力甜美

日本首相森喜朗终于宣布下台，做了十一个月，一点功绩也没有。

这家伙还是老粗一个，乱讲话，把中国叫为“支那”，绝对不是什么好东西，走了一点也不可惜。

之前，他说过怎么也不会退位，你有本事来逼走我好了。

一旦试过权力欲，是不容易放手的。

但所有的腐败统治者都被赶走：菲律宾马科斯、伊兰沙皇、前南斯拉夫的米诺舍维奇，等等，他们试过权力的甜美，不能恢复平凡的生活。

本来也是普通人一个，有的还是由穷困中挣扎出来的。他们一心向上的志气，开始的时候没有什么不妥，是后来变坏的。

最初，当他们赚到钱买一个面包，常发誓道：我再也不挨饿了。做什么都好，我再也不挨饿！用这个不挨饿的理由，他们一步步爬上去，见人杀人，见佛杀佛，台阶是用朋友的血肉换来，出卖别人已是家常便饭。

对他们的上司，他们会说：“我一定和你共进退！”

到时，在上司背部刺一刀：“谁和你这种人一起抱着死？”

在权力最高涨的时候，他们身边有很多很多的Yes Man，在追求权力的时候，他们自已也当过Yes Man。

这些人起初不肯闭幕，但是为什么终于一个个下台呢？

船沉老鼠逃，曾经扶植过、也最信任得过的所谓伙伴，背叛了誓言。独裁者认为不可能发生的事发生了，看见了也心寒。

“想不到有这么一天！真想不到有这么一天，唉！”他们摇头叫喊。

怎会想不到？真是的！权力，是会蒙住人的眼睛和他们的良心的。

# 也无限静退

日本有一个很受年轻人欢迎的题材，叫《满身伤痕的天使》，讲的是一个富家女爱上个流氓，勇敢和他离家出走的故事。

类似的情节也发生在其他国家中，观众看得如痴如醉。每个少女都幻想自己是那个有钱人家的女儿，而男孩子则认为被社会误会是一件很浪漫的事。

现实生活中又如何？那个叛逆青年，要是努力上进，才能出人头地。可惜他们不学无术，最后还是悲剧收场。

荻原健一就是一个例子。他刚出道时英俊潇洒，整个詹姆斯·迪恩型，迷死众多少女。后来他和演技精湛、外表楚楚可怜的石田亚由美结婚，不到几年他在外面花天酒地，离婚了。爱上另一个女明星，与她同居，但又因为太花心而分手，最后又娶了一个化妆师做老婆，还是忍受不住他而跑掉。

最近日本影坛的大丑闻，是荻原被警方抓走，原来这个已经五十多岁的明星拍戏拍到一半，迟到早退，又干扰其他演员，结果被炒鱿鱼。但是他在醉后打电话恐吓制片，说自己是什么黑社会头子的朋友，如果不付全部片酬，就有麻烦。

当面威胁或许没证据，但是荻原笨到制片不在家时打电话留言，当然被录了音。告到警察局，他要怎么抵赖也不行了。

之前，他有过抽大麻、醉后驾驶的种种案底，这次事件虽未裁判，对他是不利的。

红得太早，没受过什么教育，是原因。但我们不能一概而论，像成龙、洪金宝，读的书也不多，不过他们肯努力，由一个英文字母都看不懂到上大卫·利德曼的清谈节目，进步是有目共睹的。

最怕就是那些不肯自修的英俊小生，平庸地过后半辈子算是幸运，潦倒的居多。贵妇爱流氓，只是在他年轻时，老了还当流氓？

# 形到意到，不增不减

早期的日本电影，与国产片一样，多是打打杀杀。东映公司专门拍此类片起家，他们的当家小生是片冈千惠藏。

片冈给观众最深的印象是在《血樱判官》中的角色。助弱锄奸，到最后一场大杀之前，总把和服脱下右手一边，露出文身裸肩，向敌人说：“你忘记了樱花吹雪吗？”然后将他们的血洒满白地。

这位七十九岁的演员去世了，他拍了六十年的戏，主演了三百二十二部电影，与他相熟的人说：“从来没有看过一个这么有效率地将收入花光的人。”

不过他的财产投资在地产、油站的数量他自己都数不清，又喜欢吃面，开了许多面店。死后有人传说他已生活萧条，和当餐厅老板娘的情妇住在名古屋。他本来爱京都，想葬在那里，但还是被安葬在名古屋。没有人送花，也没有明星来拜祭。除了情妇之外，四个儿子分别做银行家、日航的机师、餐馆老板和兽医，大家在争他或有或无的遗产，他的老婆只有一句对白：“不能原谅我的丈夫。”

但是，这只是片冈的私人恩怨，他会爱上那餐厅的老板娘一定有他的理由。在艺术上的造诣可以说是一点贡献也没有，不过，他主演的戏一直令老一辈的影迷如痴如醉。

拍过的作品有许多是大导演编导的，如他创立的“千惠藏制作公司”的第一部戏便请了响当当的稻垣浩，其他与片冈合作过的有伊丹万作、伊藤大辅、中山贞，等等，拍了《赤西蛎太》《忠臣藏》《宫本武藏》《国定忠治》等。

对于他年轻时演的主角戏，他说都不懂得自己在干什么，到了给内田吐梦导《血枪富士》时，内田要把最后一场大打戏拍六百英尺，有六分半钟那么多，片冈倚老卖老不肯拍那么长，说现在的观众不喜欢看太长的打斗场面。在日本，导演还是最后的胜利者。照导演的意思拍了，片冈才发觉内田把剧情和气氛渗入到打斗中，才知道导演的功力。他去世前还说：“到现在还有导演只一味靠打，和六十年前一模一样。”

# 一休老了

如果你问我最喜欢看的电视节目是什么，我一定回答说是《机灵小和尚》。

一休和尚这个人物实在令人着迷，他那一双大眼睛，盘足坐下，两手双指在光头上打个圆圈，“当”的一声，便能想出为人解围的计策，实在可爱。

这片集是慢慢进入你的脑海的，并非一下子吸引你。看多几回后，其他人物如那老顽童将军，他的助手新右卫门，桔梗店的老板是大反派，等等等等，所有的人物都有他们独特的个性。

打打杀杀的机械战斗士固然画得精彩，但是我相信小孩子们长大后，不会再去记那么多的铁甲英雄名字，但对一休和尚不会忘怀。

在美国及其他东南亚地区，《机灵小和尚》这片集也很流行，配上当地的对白，可见好的东西，不分国籍都会受欢迎。

一休确有其人，住京都，可惜他老后不再机灵，变得尖酸刻薄。

# 男人的履历书

日本人一提起YAKUZA，便用小指在右颊划一划。他们的印象中，所有黑社会人物的脸上都有一道刀疤。

安藤升便是一个典型的YAKUZA首领，我和他是老友。为什么会交上这黑社会人物呢？其实是在他洗手不干以后的事。

战后的御徒町都是由韩国人控制，安藤独自和他们的恶势力反抗，有点成绩之后跟他吃饭的人越来越多。他们把韩国帮派赶走，组织了所谓的“安藤组”。

在无数次的与韩国人械斗之中，安藤的脸上给人用武士刀砍了一记，于右脸颊留下一条很长的疤痕，他更受所有黑社会人物崇拜。

日本社会安定繁荣后，安藤不像其他首领那样越搞越大，他聪明地急流勇退，解散了他领导的帮会。

靠什么过活呢？他无所适从。有个作者为他写了一本小说，叫《男人的履历书》，所谓履历，便是他脸上的疤痕，这一下子可好，小说畅销，安藤也成为大众英雄。

制片家当然不放过机会，找上门来叫他主演，他也答应了，糊里糊涂变成电影明星。

片子最后描述他如何把帮会解散，许多讲道义的老一辈黑社会人物看了在戏院大哭，吓倒普通观众。

松竹公司请潘迎紫当安藤下一部戏的女主角，我陪她去拍戏，和安藤每晚喝酒，日久成为好友。

安藤本性很怕羞，当我偷偷看他脸上的疤痕时，他会自觉地低头，并用手遮住。

安藤告诉我：“这世界没有什么人叫侠客的，要是打架杀人时还不会害怕，那他们不是侠客，是疯子。”

# 才华、童心，心地光明

当今，日本最高尚、最红的名嘴叫栗良平，每间大公司和政府机构都出重金请他去讲故事。令栗良平出名的是他写的《一碗阳春面》，每次上台，听众都流泪，日本人说很久没有那么好地哭过，要哭，就得找栗良平。

《一碗阳春面》的情节是这样的：

五十年前，一个寒冷的除夕，面档里走进了一个妇人和她的两个儿子，他们三人叫了一碗面。老板见到三人只吃一碗面，就偷偷地多加点面条。

“妈，您多吃一点。”小儿子说。“您说是不是真好吃啊？妈妈。”大儿子接着说。

从此，他们一家人每年除夕都来吃面，而面档的老板从来不加他们的价钱。到了一年，他们叫了两碗面来“庆祝”。问明理由，原来这家人父亲很早以前车祸去世了，他们母子这些年靠做些散工终于还清了所有的债务，所以今天特别高兴。面档老板和他的妻子听了感动到偷偷哭泣。之后，这家人便不来了。事隔多年，两个儿子创业兴家，已成巨富，现在来北海道游玩，专程在除夕这晚到面档。这回，他们三人叫了三碗面。

听栗良平本人添油加醋，日本人更是泣不成声。这都是他们生活安定，想捉虫放进屁股找痒抓罢了。中国人命苦，又经历过屠城，眼泪已流干，唉，还是搞搞笑算数。

这个叫栗良平的人讲的吃面的故事，日本人都深受感动，哭个不停，他的书也大卖，第二集销路比第一集还好，短短几个月就卖了一百万本。

但是世间常有意想不到的事，栗良平成名之后，身世被调查，发现他以前犯过欺诈罪，哈哈，这一下可好，人民的英雄变成一个骗子，书的销路即刻下降。以为他从此销声匿迹，但是说也奇怪，请他演讲的人还是不断地上门，排期排到第二年去。又有电影公司要买他的《一碗阳春面》版权拍戏，栗良平本人也出了第三部书。可见，作者人格与作品无关，讲的故事真假也不要紧，问题只是讲得好听不好听之分罢了。

栗良平的欺诈罪是怎么被发现的呢？原来他出名之后常上电视，结果给生活中真正的面店老板夫妇看到了。

数年前，栗良平常到这家人的店里吃面，他彬彬有礼，沉默寡言，神情忧郁。面店老板和他谈起身世，知道这个年轻人从小就是一个孤儿，从乡下来到大城市，无亲无故，目前还在失业。

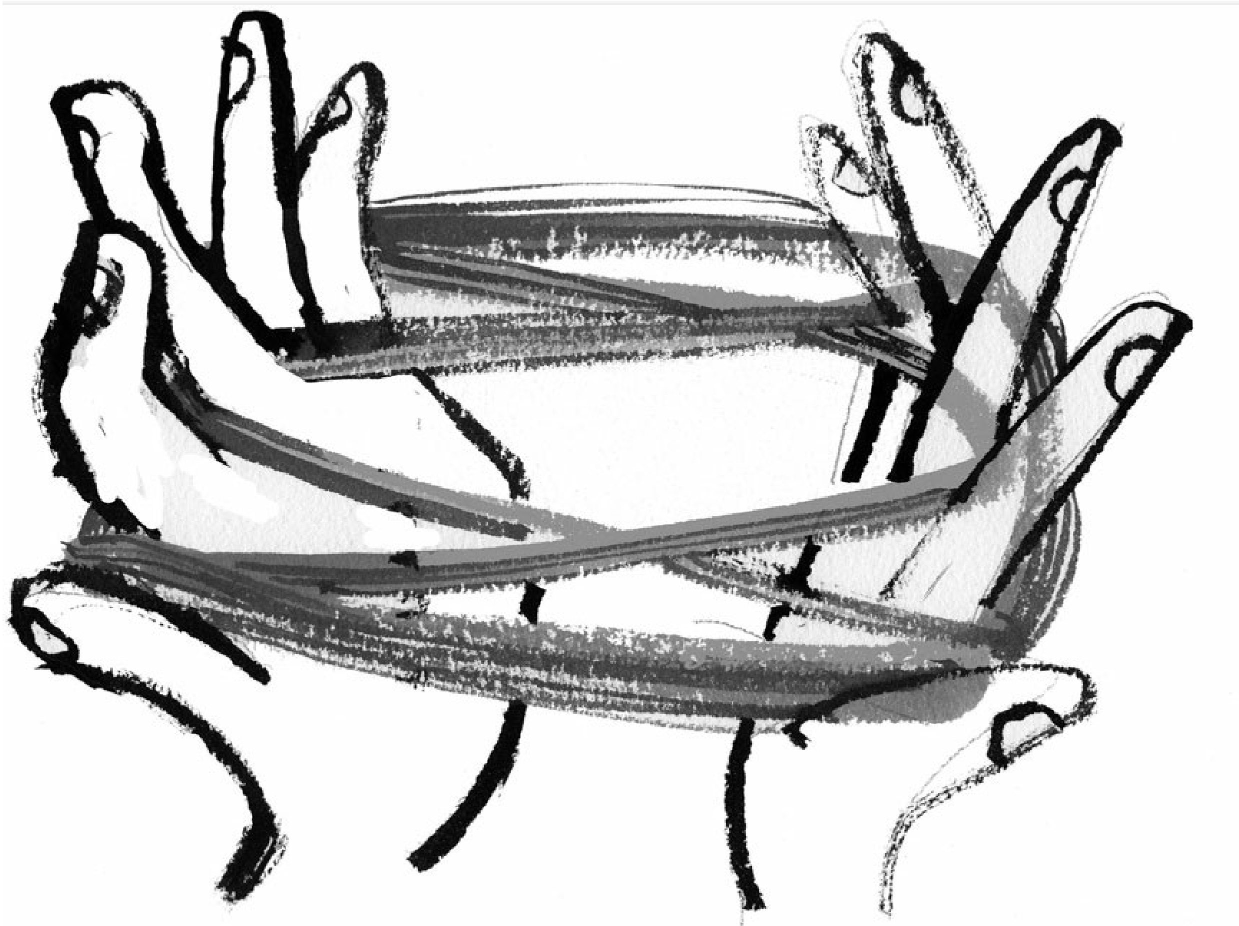
面店老板好心，把楼上的一间房子免费给他住，栗良平为了报答，生意一忙就下来帮手，招呼周到，常客也对他产生好感了。

老板夫妇不在时，栗良平告诉客人说他的父亲研究汉药，有一秘方，年纪大的人吃了一定恢复青春。客人也信以为真，纷纷交钱给他去配药，他每次都收入三十万，合一万八千港币。但是，药交不出，客人开始质问面店老板，栗良平却突然逃之夭夭了。

见栗良平那么出风头，面店老板和被骗的客人没有凭据，不能报警，但向报纸和电视记者告发，令他名誉扫地。

栗良平所讲的面的故事，显然是住在面店时构思出来的，他到底是一个很有才华的人。

其实，作家多数有点骗子本色，编编故事来骗读者，但自己也被编辑骗了，多年稿费如故，还是照写。



# 懂得赚懂得花的人生赢家

来了几次大阪后，对它的印象改观。年轻时匆匆经过，以为是一个到处见烟囱的工业城市罢了，没有京都那么优雅，也不及东京的繁华。

接触了大阪人，才知道他们的思维敏捷，做事决定得快，和香港人有很多相同之处。

工业已逐渐搬离，大阪剩下的是庞大的商业组织。是的，大阪人是日本人之中最会做生意的一群，从他们的报纸可见，《朝日新闻》和《每日新闻》，都不及《经济日报》销得好，好像每个人都中意做买卖。

生意之余，他们大吃大喝，食的花样较东京多，也比东京便宜。人们懂得赚也懂得花，游水海鲜最先在大阪流行。

大阪人讲的是关西话，和标准日语不大相同，像"谢谢"的Arigato，关西话说成Okini，其他乡下地方人到了东京，都弃土音改为标准语，只有大阪人坚守关西语，懒得管你懂与不懂，这是他们相当自豪的一件事。

说到态度，就没有北海道人热情，大都市人总有一份冷漠感，一旦做了朋友，却会发现他们很深情，我有许多大阪旧交，几十年后见面还和当年邂逅时那么亲切。

和大阪人做生意多了，就摸得清楚他们有几个面孔：先是笑融融的，一杀他们的价，便摆出一副愁眉苦脸，接下来是苦苦地哀求，还做不成的话，大阪人便先不在乎，后来变成愤怒，说怎么可以那么欺负他们？最后见对方也让了一步，他们又是五四三二一地愤恨、不在乎、可怜、哀愁，最后回到笑融融。

总之和大阪人做买卖比和京都人容易，京都人皮笑肉不笑的，永远猜不出他们在想些什么。东京人的决定太慢，从来不肯一个人揸（"揸"即"拿"）主意，要死也要把整家公司拖下水，不是一个人的错。懂得大阪人性格，交女人就利索，要与不要分得清楚，不会拖。






# PART 4

# 都不如活了便宜

笑是会感染别人的，是件好事。笑些什么呢？笑人生之荒唐，笑万事之无常，笑生命的短暂。

## 小泉八云：幽默、光辉和韵味

《怪谈》这部日本片相信很多人看过，改编自小泉八云的*STRANGE STORIES*，大家以为他是日本人，其实小泉的父亲为爱尔兰军医，派遣到希腊，与当地土女生下了他。

小泉（一八五五年至一九〇四年）的原名叫Lafcadio Hearn，在罗马念完书后去美国流浪，当了多年的记者。到中年，他兴之所至地乘船到日本，爱上了那个国家，于《我在东洋的第一天》中，他写："……日本风味的东西都是那么纤细、巧致，令人赞叹。一对普通的木筷子装在绘着画的纸袋中，一支牙签也要用三张纸包好，车夫用来擦汗的布巾画着飞跃的麻雀……"

之后，小泉留下来，以教英文为生，娶了小泉节子后改名小泉八云。

他的作品很多，反映出一个流浪者的罗曼蒂克的梦，以简单纯朴的文字，写出诗一样的美景。

读《怪谈》，我们会发觉内容和精神基本是出自中国的《聊斋》。

日文版本中，译者更加上了许多原文所写的美丽辞藻，令读者如痴如醉。

外籍的许多作者，日本人最推崇小泉八云，这大概是因为其他人不肯和他一样归化为日籍的缘故吧。

许多人写日本，都着重叙事，对没有接触过日本的读者来讲，初看时有点新鲜感，但对作者本人，相信时间一经过，重读自己所写，就变成老生常谈。

小泉八云和其他人不同的地方，就是作品中有幽默、有光辉、有韵味。

我们常见日本人有个达摩不倒翁的玩意儿，它瞪大了空白的双眼，大胡子，样子凶恶但又调皮，许了一个愿时便点它的右眼，左眼等到愿望达成后才点上。国际版的传真里，大选赢了后，总有首相用毛笔点巨

大的达摩不倒翁的照片。

在《乙吉的达摩》的一篇小品文中，小泉描写他去一个贫穷的渔村，当地没有旅馆，他住在一家鱼店的二楼，老板乙吉殷勤地招待他。房内，他注意到那个架子的小达摩不倒翁，只点了一只眼。

不倒翁双眼被点上后就要换一个新的，不会点三只眼睛，不然就像“三月小鬼”了，小泉轻松地想。

能够把神明做成玩具，是出自淳朴之心，也表示平民善良的个性。小泉那么感触。

临走时他好好报答乙吉，发现那个达摩在看着他，用的是双眼。

另外，在小泉八云写的《日本印象》（*THE IMPRESSIONS OF JAPAN* ）中，收录了他的一篇小品《人形之墓》。

“人形”，“布娃娃”的意思。

作品里由一个小女孩用一个平坦又尖锐的声调讲述她一家人的事：祖母、父母、哥哥和妹妹，过着平凡又幸福的日子。父亲染病，以为没事，第二日就死去。母亲悲哀过度，八天后也跟着身亡。邻居都说马上要做个人形之墓拜祭。但是哥哥为了担起一家的担子，忙得把这件事也忘了。

“什么是‘人形之墓’呢？”小泉问。

一家人在同年死去两个，那么就要在坟墓旁边做个小的，里面埋个布娃娃，由和尚写个戒名，要不然，家中就会有第三个人没命。

七七四十九天的那个晚上，哥哥忽然病了，梦中好像和妈妈讲话，说：“好，好，妈，我就来。”又说母亲在拉他的袖子。祖母跳了起来，全身颤抖，大声责骂妈妈：“你生前我对你多好，我们现在全要靠这个孩子养活，你要带他走，就把我一起抓去！”

最后，哥哥和祖母还是相继死了，留下写这故事的小女孩。

在小泉的笔下，祖母骂母亲的那一段文字令人毛骨悚然，是篇很难忘的文章。

# 老人与猫

## 土猫才有灵气，才讨人欢心

岛耕二先生今年已经八十岁。

《金色夜叉》《相逢有乐町》等名片，都是他导演的。年轻时，身材高大，样子英俊，曾主演过多部电影。他一生爱动物，尤其是猫，家中长年养七八只，现在年事已高，失去昔日之潇洒，样子越来越像猫。

在东京星期日不能办公事，便向我从前的女秘书说，不如到岛先生家坐坐。她赞成，不过，她说，可不能穿好的衣服，不然全身将被猫毛黏满。我笑称早已知道，你没有看到我穿的是牛仔裤？

他家离市中心很远，从火车站下来，经一段熟悉的路，抵达时，见其旧居已焕然一新，改成两层。走上楼梯，岛先生开门相迎，我们紧紧拥抱。

一见面，第一件事当然是喝酒。他喜欢的是一种价钱最便宜的威士忌，樽子有日本清酒那么大，我们两人曾干过无数瓶。

下酒菜是他亲自做的煎豆腐渣，他将这种喂动物吃的东西加工，以虾米、葱、芹菜、肉碎等微火煎之，去水分，一做要两三个钟头，他说，时间，对他已没有以前那么重要。

猫儿们参加一份。大块一点的肉类，他一定先咬烂后才喂，猫一只只轮流来吃，毫不争吵。目前住在他家里的共有六只，加上另外两只在吃饭时间才出现，它们是不肯驯服的野猫。

看到的都是土生的，岛先生说过他最不爱名种猫，它们娇生惯养，毫无灵气，一点都不得人欢心。

我伸手去摸其中一只花猫，它忽然跳起来假装要咬我，我放开手，它又走近依偎着我。

“这一只名叫‘神经病’，不要怕，它不会咬人，反而是最容易亲近新朋友。”岛先生说，“我拍电影，钱已经没以前多，把这个家改成两层，下面租给女学生们住，多数是学音乐的，她们最喜欢上来抱‘神经病’。”另一只步伐蹒跚的白猫走了过来，往他怀中钻，他说：“阿七已经十岁了，照猫的年龄，和我一样老。年龄真是一件奇怪的事，二十年前你二十岁，我大你两倍，二十年后，我只不过大你一倍罢了。”



又有两只走过。他说那是同一个母亲生的，但颜色不一样，叫黄豆和黑豆。

“爷爷，爷爷。”一个年轻的女房客不敲门地走进来。岛先生笑骂道：“不老也给你叫老了。”女房客一个箭步跳上前抱着他，问道：“今天有什么东西吃？”

“她叫阿花。”岛先生向我解释，“学钢琴的，每天早上给她吵死了。”

说完拍拍阿花的头，说：“今天不行，留给客人吃，好不好？”

阿花“唔”的一声，点点头走下楼去。

“她们常跑来把我辛辛苦苦做的下酒菜都蹭光了。”岛先生说。

“那怎么行？至少也要剩点给自己。”我说。

他笑着摇摇头：“对猫，我已经不留了；对人，我怎么忍心？”

这时，又有只巨大的黑白猫走来，趁岛先生去拿冰块的时候，一屁股坐在他的座位上。岛先生回来一看，说：“它有十公斤重，叫‘蒙古人’。”

说完便坐在“蒙古人”旁边，抽出柔软的面纸为它擦干净眼角。

倒抓它颈项的毛，它舒服地闭起眼睛。“‘蒙古人’真可怜，”他说，“来我家的时候，已经被它以前的主人去势了。”

我看到“蒙古人”的两粒睾丸，正要问岛先生去势了的猫为什么还有那两团时，他说：“讲个猫笑话给你听吧，我有一千零一个猫笑话。”我们拍手称好。

“从前有一个大把钱的寡妇很喜欢猫，家里养了十几只。但是她还是感到很寂寞。一天，阿拉丁神灯的巨人给她三个愿望，她的三个愿望都是要把这十几只猫变成英俊的男人。‘啵’的一声，果然灵验。寡妇马上张开她的腿，但是，这十几个美男子异口同声地说：‘你忘记了吗？我们都被你去势了。’”

他说后，大家大笑，岛先生摸摸“蒙古人”的头，对我说：“猫儿们要是坐在我的椅子上，我绝对让它们一直坐下去，如果是我的老婆这么放肆，早就被我赶跑了！”

## 不是我养猫，是猫来陪伴我罢了

年轻的我，并不爱动物，被岛耕二先生家那些猫包围着，有点恐怖的感觉。

岛耕二先生抱起一只，轻轻抚摸：“都是流浪猫，我不喜欢那些富贵的波斯猫。”

“怎么一养就养那么多？”我问。

“一只只来，一只只去。”他说，“我并没有养，只是拿东西给它们吃。我是主人，它们是客人。‘养’字，太伟大，是它们来陪我罢了。”

我们一面谈工作，一面喝酒，岛耕二先生喝的是最便宜的威士忌Suntory Red，两瓶份一共有一升半的那种，才卖五百日元，他说宁愿把钱省下去买猫粮。喝呀喝呀，很快地就把那一大瓶东西干得精光。

又吃了很多岛耕二先生做的下酒小菜，肚子一饱昏昏欲睡，就躺在榻榻米上，常有腾云驾雾的美梦出现，醒来发觉是那群猫儿用尾巴在我脸上轻轻地扫。

也许我浪费纸张的习惯，是由岛耕二先生那里学回来的。当年面纸还是奢侈品，只有女人化妆时才肯花钱去买，但是岛耕二先生家里总是这里一盒那里一盒的，随时抽几张来用。他最喜欢为猫儿擦眼睛，一见到它们眼角不清洁就向我说：“猫爱干净，身上的毛用舌头去舔，有时也用爪洗脸，但是眼缝擦不到，只有由我代劳了。”

后来，到岛耕二先生家里，成为每周的娱乐。之前我会带着女朋友到百货公司买一大堆菜料，两人捧着上门，用同一种鱼或肉，举行料理比赛，岛耕二先生做日本菜，我做中国的。最后由女朋友当评判，我较有胜出的机会，女朋友是我的嘛。

我们一起合作了三部电影，最后两部是在星马出外景。遇到制作上的困难，岛耕二先生的袖中总有用不完的妙计，抽出来一件件发挥，为我这个经验不足的监制解决问题。

半夜，岛耕二先生躲在旅馆房中分镜头，推敲至天明。当年他已有六十多岁。辛苦了老人家，但是我并不懂得去痛惜，不知道健壮的他，身体已渐差。

岛耕二先生从前的太太是大明星大美人的轰夕起子，后来的情妇也是年轻美貌的，但到了晚年，却和一位面貌平凡、开裁缝店的中年妇人结了婚。

羽毛丰满的我，已不能局限于日本，而是飞到世界各地去监制制作费更大的电影，不和岛耕二先生见面已久。

逝世的消息传来。

我不能放弃一班工作人员去奔丧，第一个反应并没想到他悲伤的妻子，反而是：“那群猫怎么办？”

回到香港，见办公室桌面有一封他太太的信。

> ……他一直告诉我，来陪他的猫之中，您最有个性，是他最爱的一只。

（啊，原来我在岛耕二先生眼里是一只猫！）

> 他说过有一次在槟城拍戏时，三更半夜您和几个工作人员跳进海中游水，身体沾着飘浮着的磷质，像会发光的鱼。他看了好想和你们一起去游，但是他印象中的日本海水，连夏天也是冰凉的。身体不好，不敢和你们去。想不到你不管三七二十一地拉他下海，浸了才知道

水是温暖的。那一次，是他晚年中最愉快的一个经历。

逝世之前，NHK派了一队工作人员来为他拍了一部纪录片，题名为《老人与猫》，在此同时寄上。

我知道您一定会问主人死后，那群猫儿由谁来养？因为我是不喜欢猫的。

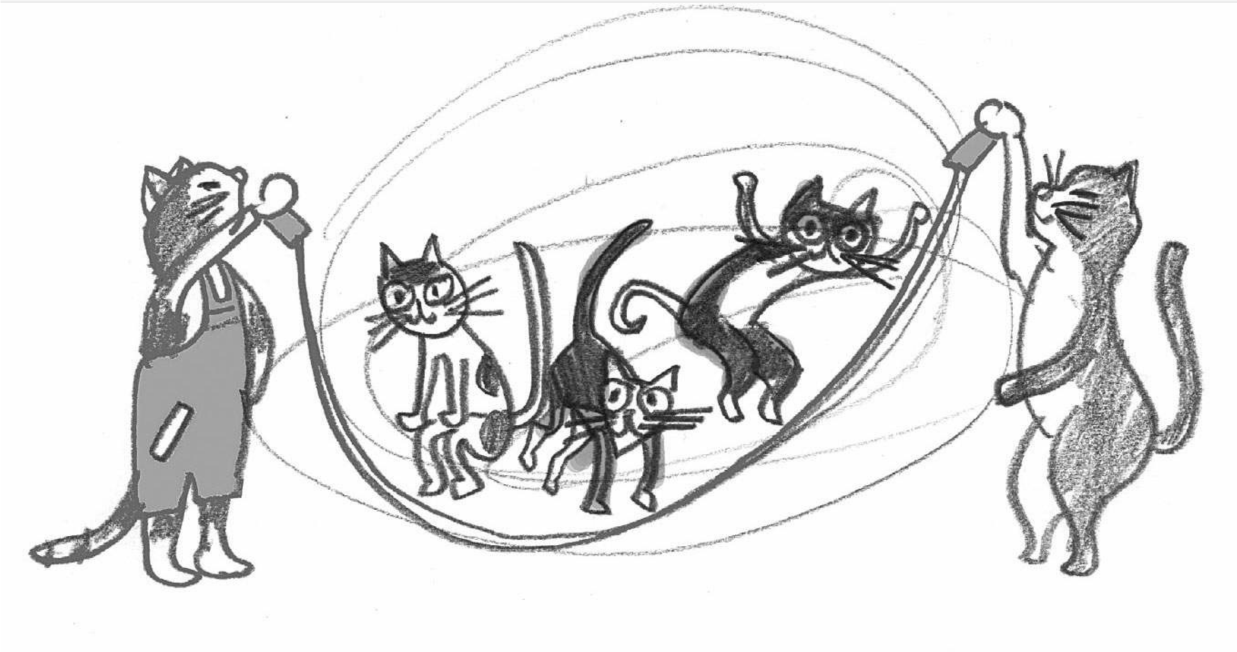
请您放心。

拜您所赐，最后那三部电影的片酬，令我们有足够的钱去把房子重建，改为一座两层楼的公寓，有八个房间出租给人。

在我们家附近有所女子音乐学院，房客都是爱音乐的少女。有时她们的家用还没寄来，就到厨房找东西吃，和那群猫一样。

吃完饭，大家拿了乐器在客厅中合奏。古典的居多，但也有爵士，甚至于披头士的流行曲。

岛先生死了，大家伤心之余，把猫儿分开拿回自己房间收留，活得很好……



读完信，禁不住滴下了眼泪。那盒录影带我至今未动，知道看了一定哭得崩溃。

今天搬家，又搬出录影带来。

硬起心放进机器，荧光幕上出现了老人，抱着猫儿，为它清眼角，我眼睛又湿，谁来替我擦干？

# 老浪人，她寂寞

日本是一个有很多老人的地方。今年的人口调查表上，显示六十岁以上的有一千零六十万。这个数目还一直在增加。

两人辛辛苦苦养育的儿女，多不会和他们住在一起。与父母见面，大概只有过年过节，或者需要免费佣人的时候。

因为日本的公积金、退休金和健康保险福利完善，而且有种种简易的储蓄制度，所以老人栖身之地是没有问题的，但是到底在通货膨胀之下，生活并非充裕。

全国有许多给老人去的公园、庙宇和神社，以及各种剧院等，行动不便的他们，日子还是在家中度过。对于老，已经做好准备。女人多是插花、茶道、古筝，更实用的是腌腌梅子酒、泡泡萝卜干。男人读书、下棋、看电视。国家电视台有许多让老人欣赏的节目。

认识一个守寡的老太太，儿女不相往来。她一个人没有生病，也是每一天换一家医院受诊。东京有好几百家，她已经轮流去了九年。她寂寞。

# 尘世忘不掉

自从和加藤分开，已有二十年。

做学生时，加藤在嬉皮士出没的地方遇到一个美国水手，送给他半根大麻，他刚要抽，就给警察抓到。

被判罪之前，他要求我们为他请个律师，证明抽大麻的害处不多过酒精，虽然一定要入狱，也要留下一个记录，要让后人有多一份证据。

三年后出狱，我已离开东京，他身穿黄袍，出了家，告诉我的女秘书他要由日本走路到香港来看我。

这么多年来，我也常想起他，不知道他人在哪里，有一天去西藏拍外景时，会不会遇到他为凡人念经。

这次重访东京，在十字路口有人叫我。

转头，不是加藤是谁？

大喜，想抱他，但又不知道和尚吃不吃这一套，手停在空中，他反而亲热地前来摸我的头发。

“我现在住在美国，我们在乡下有个小小的庙，刚好有点事回东京，想不到会遇上你，”他微笑着说，“每次回来，都到办公室找你。”

“变了和尚，还挂着我们这些俗人干什么？”

他点头：“尘世没法忘记，到现在还是有很多苦恼，一直到死那天，也丢开不了。”

我仔细观察加藤，发现他的样子和二十年前没有怎么变，神态倒是安详得多，大概是因为吃素的关系吧。

“你还喝不喝酒？”我不客气地问。

“偶尔。”他答得坦白。

“吃肉呢？”

“偶尔。”

他妈的，我还天真地以为他已放弃了一切。

“我现在最想做的，就是去柬埔寨和缅甸，把去世的日本人的骨头捡回来。”加藤说。

我已忍不住地骂他：“你这家伙，到现在还是迷恋电影，要学《缅甸竖琴》里那个和尚。”

加藤尴尬地承认：“当年你包中国饺子给我们吃，我也一直记着。”

转个话题，我好奇地问：“美国现在流行很多旁门左道的宗教，那是为什么？”

“都是因为我们这些正式和尚不够努力。”加藤叹了一口气后合十。

我不知道这个又喝酒又吃肉又忘不了往事的人是怎么一个和尚，但是最少他没有把罪归在别人身上。

大家互望，已到再次分开的时刻，相拥后走远。

# 都是可怜的人间

在东京的小寿司店里，和隔壁的一个六十岁的老头聊起天来。问他干些什么，他回答说是职业追债人。

日本的许多财务公司很轻易地便把钱借给人，只要有固定的职业和薪水，就可以随时向他们领到现金。对于利息，财务公司有一套你永远不懂的计算方法，反正头头是道，怎么讲也讲不过它们。一下子，你要还的利息变成原来借的一倍、两倍、三倍，一辈子也还不清。

钱还不出，财务公司有一千零一个办法逼你，结果许多人最后忽然失踪，被追得疯掉，还有的一家自杀了。虽然如此，日本借钱的人不断，打开报纸，差不多每天都有被害者出现的新闻。

这老头子便是财务公司的道具之一，他的工作是看谁不还钱，便搬到谁的家里去住。

“那他们不会报警抓你吗？”我问道。

他说：“当然会啦，我们去逼的是那些个性比较软弱的，他们自己知道理亏，又经过我恐吓一下，便不敢去找警察。那些个性强的，我们有另外一套去对付。”

“你住在人家的地方，每天干些什么？”我又追问。

“什么也不做，看看报纸啦，还好有个电视机，不然便闷死。选的当然是我自己要看的节目，他们不敢出声。而且，一天还要叫他们做三餐给我吃。”

他洋洋得意地说：“我的老板对我也不错，前天还买了一大包水果来看我，我叫他们拿酒来招待老板，他们好像不大愿意，老板又联合我吓吓他们啦，结果不但有酒，还有寿司送呢！”

“你总有一天会闯祸的。”我说。

他点点头：“已经闯过啦，有一次逼得他们厉害，结果他们逃掉，邻居看他们可怜报了警，我给抓进去，关了六个月才释放出来，不过，有吃有住，也不错啦。”

“这么缺德的事，怎么做得了？”我问。

“有什么办法，我自己也是因为向财务公司借了钱，还不了才这么做的。”他答道。

# 厄

一向喜欢读法庭里裁判有趣案子的报道。近日接家父来信，提及多年前在日本的的士司机猥亵嫌疑事件，不知你喜不喜欢听听？

有位勤劳的出租车司机，在经济不振的当年，怎么拼命载客，也不过仅仅糊口，因为除了老婆之外，还有一群儿女要养。

全家人只能租一间四叠半的小房间，一共才八十一平方英尺那么大。厕所在走廊与他人共享，入浴要老远地跑到公众澡堂子。

洗完身子回家，夫妻双眼接触。但是，看那群小鬼还在温习功课，只好痴痴地等。终于一个个入寐，最小的儿子还要看连环画，老子急了大喝一声，儿子白了父母一眼。

母亲把灯关上，黑暗中传来窸窸窣窣的声响，小儿子明知故问："你们这么吵，我怎么睡觉？"

结果又白白地无事过了一夜。

几个晚上发生了同样的事。过了数日，老子的眼中已发出红光，叫老婆起身，两人乘自己的的士去游车河。

到郊外，车子一停，急不可待地宽衣解带，正要行周公之礼时，一道强烈的光线照入，把他们吓个要死，警察们围上，告他们在公众场所做淫秽行为。

法庭上，戴老花眼镜的法官高高上坐，问的士司机道："对方是你的什么人？女朋友？情妇？还是妓女？"

"不，不，法官大人，那是我的老婆。"我们的主角回答。

"咦？"法官翘起一边眉毛。

"请听我细诉！"的士司机说。他原原本本地把生活之苦描述。

他一面说一面流泪，老法官听了，也拿出手帕来擦鼻子。陈述完毕，流泪的法官把警察的报告重读一遍。检控官声色俱厉地："请求法官大人将这对狗男女定罪。"

老法官说："住口！性行为还没有发生。夫妇互相看看罢了！无罪释放！"

## 花开多风雨，别离是人生

日本的摄影界中，无人不识立木义浩。

进过他镜头的美女无数。

立木今天来了香港，我们一起吃饭。

“通常拍出名的明星，她们是不是一走出来就脱得光光的？”我打开话匣子。

“不。”立木说，“和普通女人一样，扭扭捏捏地遮掩这里那里。这还不算，有时还向我说，拍我左边的脸比较好看！我从相反的右边拍了，还不是那个猫样！”

在旁的人听了都大笑。

“依你的眼光，女人身上哪一个部位最漂亮？”

“背脊。”立木转过身来示范，“女人的脊椎骨蛮性感的，当然颈项最美。”

“日本人都强调这一点。”我说，“是不是穿起和服来，露在外面的只有这个部分，所以你们都认为性感？”

立木微笑：“日本女人多是腰长腿短，当然是看背脊最好。她们的臀部也多数是薄的，我们男人看惯了，反而对西方的翘屁股女人不感兴趣。你呢？你认为女人哪个地方最美？”

“腰。”我斩钉截铁，“腰细的话，腿一定长，而且腰是无法用整形来弥补的。”

立木同意地道：“说得也是。”

“你拍女人的时候，是不是可以用光线来把她们的腰拍得细一点？”

“灯光、镜头的角度，都可以补救，但是帮助不大，太粗的腰，怎么拍也粗。美国《花花公子》杂志拍老牌‘小肉弹’泰莉·摩亚复出时，用一块黑丝绒把她的腰遮了一点，是好办法。但是杂志太贪心，用太多张照片，就被看穿了。总不能每一张都身包黑布呀！”立木大笑，“不过，有时我也挺怀念旧时画家的裸体模特儿，她们都是健康的，粗大的，也有另一种美感。”

这一点我也赞同。

立木继续说：“这种女人已经渐渐消失。自从牛仔裤出现，女人的

屁股就越绑越小了，如果要找大屁股的女人，只有肥婆身上才找得到。”

众人又笑了一轮，老酒再下肚三杯。

“还常拍裸女照片？”

“不大拍了，让年轻人去搞吧。”

“不过立木先生最近在一个电视节目中拍了一辑。”《巴特》杂志的编辑田中插了一句。

“对对。”立木说得兴起，“电视的一个特辑里要我拍裸女，结果有二百人来应征，有的跟着男朋友来，有的和老公一起，还带女儿儿子，我都推掉。结果选了十个，她们都不是职业模特儿，一来就把衣服脱光，站得直直。向我说，‘什么？还要做表情？’真把我气死！”

“受过训练的对象中，有哪一个最有趣呢？”

立木回忆：“身材另当别论，最有趣的当然是有个性的女人。像我从前拍过的加贺茉莉子，她是一个在都市成长的女人，在大都市中她如鱼得水，但是有种忧郁的倦态和风尘味，我把她带到乡下，她即刻活泼起来，像个美少女妖精，让我看到她的另外一面。”

“还有哪一个印象较深？”

“唱歌的小柳琉美子。”立木笑道，“她调皮捣蛋，在拍照片的过程中一直说男人的屁股比女人的漂亮，把我乐死了。”

“男人呢？”

“高仓健。”立木说，“他最近拍了市川昆导演的《四十七人的刺客》，要我造型。高仓健是一个老派的日本人，鞠起躬来作九十度。看了我起初为他拍的几张，喜欢得不得了，以后有一些重要的场面，就打电话来要我去拍拍看。有一次我去九州拍别的东西，他追电话来，我只有马上乘飞机赶去东京。我心里一百个不愿意，但是他是一个重感情的人，我不能逆他意，对于这种人物，我做死了也肯干。高仓健那天拍斩下敌人首级的结尾戏，我建议他用牙咬着头颅上的辫子，向镜头奔来。高仓健大叫好，说真有点超现实的感觉。电影也照拍了，可惜导演市川昆太过保守，没有用这个镜头。”

话题又转回裸女：“日本的法律不是禁拍毛发的吗？”

“是啊！”立木说，“但是这一两年中，所有的杂志都一齐刊登露毛的照片，政府罚不胜罚，只好收声。”

“这简直是一场革命嘛。”

“说得对，是造反成功！”立木又笑了。

“女人在什么时候决定脱衣服？”

立木肯定地说：“在失恋的时候，在失意的时候。”

“这里也一样。”

“对。”立木严肃地道，“和把长发剪短了的心态相同。她们要脱的不是衣服，而是脱壳，这种蜕变是本能的，不可以压制的，她们要重新出发，她们要以一个完全新的姿态出现，这是一件很自然的事。”

大家都同意立木的说法。

表情一变，立木露出顽皮的笑容：“现代的女人不同，先问你可以出多少钱？宫泽里惠，就是一个例子。”

酒醉饭饱，临走前立木送了一本他的写真集给我，在封底写上了“花开多风雨，别离是人生”几个字。本来，生命的开始就往死亡渐近。这首似汉文非汉文的日本诗，也有道理。不过见了那么多的裸女，立木的一生，也无憾吧。

# 痴绝的快乐

荻原是一个很爱、很爱书的人。

在雪国的新潟县长大，荻原从小就立志要到东京，因为，那才是天下书籍最多的地方，荻原想。

中学毕业后他向贫穷的亲戚朋友借了路费，就一个人坐火车上路。起初他只在黄色戏院中看电影过夜，连房子也租不起，后来在一家喝茶店找到了工作，才在东中野车站前找到了一间木造的公寓，住在二楼。

四叠半榻榻米，一百五十二平方英尺（约合十四平方米），这便是荻原的天地，有了这个据点，便能施展他的爱书活动。

喝茶店的日薪只够他付房租和每天一碗的拉面或咖喱饭，荻原哪有钱买书呢？

顺手牵羊是初入门的技术，渐渐地，荻原学会观察电视防盗机的角度，在绝对拍摄不到的位置将书放进袋子里。到了夏天，他穿着宽大的夏威夷T恤衫，更能灵巧地把一本厚字典插在裤子后面走出去。

最后进步到胸前绑个铁夹子，将书一钳，便牢牢地钉住。荻原的“借书”方法是天衣无缝的。

四叠半的房里，堆满了书。

命运也。一天，地板受不住书压力，塌了下来，案情才被发觉。

荻原是一个很爱、很爱书的人，法官说完轻判了他。



# 其他时间花在耕耘上

在拍《金燕子》的时候，用了一个日本美术指导，名叫大鹤泰弘。

此人大有来头，是日活片厂的五指可数大师，石原裕次郎的许多卖座片都是由他设计的。

当时我很年轻，大鹤大概看我这小子不顺眼，处处与我为难，弄得我不容易下台。说什么也还是一个制片，为了整体的团结，我忍了下来。

以为这便能无事，哪知这家伙变本加厉地作怪。一天，收工后我约他到一无人处，向他说："不要做人身攻击，先把戏拍好再说。要是你忍不住，那我们现在就一个打一个，来吧，我不怕你。"

他快要动手，但到底还是打不成。之后，我们的关系搞得比较好。

拍片时期各自在工作上有表现，也就顺利地拍完外景。杀青那晚，他拿了两大瓶清酒来我房间，大家喝醉，不分胜负。

接着，我带队和陈厚、何莉莉等去马来西亚拍戏，大鹤也是工作人员之一。

在南洋，他接触了当地民生的悠闲，是在繁忙的东京无法领略的。回到日本之后，他开始蓄胡子，又喜欢到各地旅行。

后来，他干脆连电影也不干了，拿了公积金和一生储蓄去开间餐厅，专卖咖喱饭。生意不错，但是还不满足，卖掉了之后，他奇装异服地到处流浪，成为一个老嬉皮。

疲倦地回日本，他在乡下买了一块地，种田去也。这些年来他忙于写作，自费出版了一本叫《我的田园归》的书，送了我一册。

我以为是什么诗赋，大鹤始终是怪人一个，里面写的尽是关于一个城市人如何成为老百姓的数据，如土地的契约怎么办理，买什么肥料，等等，一点也不诗情画意。

上次去乡下找他，他是变了一副百姓相，只有那两颗闪亮的眼睛和以前一样。他说，他怀念电影，偶尔也打游击式地去东京做一部戏的美术指导，其他时间花在耕耘上。

当时我们大醉，又是不分胜负地收场。

# 介护，介护

照顾病人，日语说成“介护”，“护”字不错，有了个“介”，就有“介入”“看管”等意思，并非照顾病人那么单纯了。

从中国老话“久病无孝子”这一句，可以看出错并不在病人，而是在照顾他的人变了心。

导演过《圣诞快乐，劳伦斯先生》（*Merry Christmas*，*Mr. Lawrence*）的大岛渚，近况如何？原来他已中风，不能行动。

数十年前和松竹公司的花旦小山明子结婚，太太对他照顾得无微不至，之间大岛也没闹过什么绯闻，两人相敬如宾。

大岛来香港参加影展，由我导游，带他到山顶等名胜走走，相谈甚欢。晚上，我和他去Hollywood East迪斯科，原来他从没到过这种娱乐场所，兴奋得很。

那时候流行喝墨西哥特奇拉，灌入苏打，用纸垫盖住杯口，往吧台大力一敲，气冲上来，一口干掉，不胜酒力的人一杯就醉。我记得大岛连喝七八杯，面不改色，可见他的酒量不错。

那么一个大男人，生病后一切都要靠太太，上洗手间也不方便，要包尿布，对大岛来讲，是个莫大的耻辱。

身体不能动，思想还是敏捷的，想喝点酒时太太当然不许，这不能吃，那要戒口，大岛坠入痛苦的深渊，脾气愈来愈大。

有一天，忽然在餐桌上倒下，不省人事，他的十二指肠爆裂，又被送进医院施手术。都以为这次玩完了，但大岛顽强地活下来。这时，他太太发觉“护”而不“介”的道理。

喜欢的啤酒一餐一两杯，什么都听他的。说也奇怪，大岛的病一天天康复。

当今，天气好时推轮椅，让大岛回去他拍过电影的景点，缅怀过去的光辉。他太太也到各处演讲，教导听众怎么照护病人。有点像童话的收场：今后他们快乐地活下去。

## 有些事，不做比做好；有些问题，不答比答好

到东京去参加一个烧菜的比赛节目，当评判。

日本人很热衷搞这一类的电视节目，非常受观众欢迎，每周有四五个定期的，每次都一小时，最长寿的还一做做了六年。

由电视台选出三个大师傅，分日本菜、法国菜和中国菜，称之为"铁人"，再让其他著名的餐厅的总厨前来比试，称之为"挑战者"。主题的材料，是鱼或肉，双方事前都不知道。

"这次的挑战者你一定会喜欢。"编导遇到我时，笑嘻嘻地向我说。

"身怀绝技？"我问。

对方摇头。

"是个美女？"这次错不了吧。

对方还是摇头："别心急。"

有什么大师傅没见过呢？作什么神秘状？

音乐大响，三个铁人由舞台下升起，此边厢，烟雾之中出现了挑战者。

一看，是位清秀得不得了的尼姑，三十岁左右。

节目主持人把布掀开，露出此回比赛的主题材料，是腐竹，虽说很公平，但也事前安排好，不然出现的是肉，怎么下场？不过，日本僧尼，并不斋戒，会烧肉也不出奇。

挑战者由三个铁人之中选一位来决斗，她挑选了做日本菜的铁人，细声说："我做的也是日本料理，如果选法式或中式，就难见高下。"

要在一个小时之内，各做几道菜让三名评判员吃，铁人抢先一步，踏上舞台拿了很多腐竹，挑战者则一动不动，先把矿泉水倒入大锅中滚。

不只观众好奇，连我们当评判的都想知道她的葫芦里卖的是什么药。讲解的司仪拿着麦克风去访问她，挑战者说："腐竹要新鲜的才好吃。"

说完把大豆放进搅拌机磨浆，用个两层的锅，下面的锅烧开水，上面的放滚开了的豆浆蒸着。

才那么短短的一小时，来得及做出腐皮来吗？我们都替她担心。

铁人已将腐竹用水浸开，加鱼子酱、鹅肝酱和法国黑菌，又煎又煮又炒，手法娴熟地准备了五道菜。

那边挑战者拿了松茸在小灰炉上烤，清香味传来，她细心地用手把松茸撕成细丝。

时间愈来愈紧迫，铁人气喘如牛，加上不断地试食热菜，上身汗水湿透。

挑战者从容地按部就班，食物不沾唇已知味觉，头上不见一滴汗珠，僧袍不染菜汁。

豆浆表面冷却后凝成一层层的腐皮，她用绿竹签挑起，有些就那么抛入冰水中。其他配料已经准备完毕，就等这最后的过程。

“叮”的一声，一小时很快地过去，双方停手。

轮到我们评判登场，摆在桌上的菜，铁人做了五道，挑战者只有三味，加碗饭，一小碟泡菜。

铁人的腐竹有了鱼子酱等高贵的材料搭配，色香味俱全，的确精彩绝伦，评判都觉得满意。

至于挑战者，第一道是前菜，只见碟中一堆腐竹，试起来香味扑鼻。原来是将鲜腐皮切开，和撕开的松茸掺在一起，颜色略同，看不出其中奥妙，吃了才知。

第二道是将鲜腐皮炖了，加入乳酪和荷兰豆及红萝卜丝，甜味来自香菇汁。

第三道是清汤，用大量的黄豆熬好当汤底，漂着炸过的鲜腐竹，上桌前摘菜心的小黄花点缀。漆器的碗本来应该是黑色的，但碗底再铺上一层腐皮，像件瓷器。

白饭炆成之前用荷叶当锅盖，呈翡翠色，掺着的黄色饭，原来是用鲜腐皮搓成的米粒；泡菜是高贵的紫色，是用茄子汁染的切片腐皮卷，淋上柚汁。

味道清淡之中，变化无穷。

评分表上，我给挑战者满分。

结果发表，铁人赢了，他兴奋地举起双手答谢观众的掌声，挑战者保持笑容。

事后，我在休息室的走廊抽烟，挑战者迎面而来，轻声地向我说：“谢谢你，只有你帮了我。”

“做僧尼的，不应注重胜败。你为什么来参加这种比赛？”我见她外表脱俗，可以直问。

“这个节目本来就是一场游戏，你的分数公正，但其他两位日本评判是常客，如果铁人每次都被打败，节目怎么做得下去？我早就有心理

准备，来玩玩罢了。”

“尼姑也可以抛头露面？”我问。

“我们日本的佛教教条比较入世，不会被人骂的。”她解释，“尼姑也是人，偶尔玩一下，不伤大雅。”

“为什么你会剃度？”我又问。

挑战者惨淡地微笑：“我们的寺院庵堂，住持都是世袭的，僧尼也可以结婚生子。我哥哥怎么能住持庵堂？只剩下我，唯有这条路可走。走一走后也清净可喜。我从小对烹调有兴趣，就在庵堂开了一家素菜馆。”

“那你有伴侣吗？”我想问她有没有丈夫，但还是选择了这字眼恰当。

“有些事，不做比做好；有些问题，不答比答好。烦恼减到最少，最好。”她双手合十。

我目送她的背影走远。

# 脸红

我们一行六人去吃天妇罗。

柜台一角坐着一对男女，男的样子很年轻，女的拼命叫东西给他吃，又时常摸他的面颊。

“他们不是住在我们房间对面吗？”友人说，“反正他们不会广东话，不要紧。”

“那个女的看起来是个女强人，”又有人说，“这个男的，是不是鸭？”

“我看八成是的。”另一位朋友说。

话题由这对男女转到香港的少夫老妻，大家七嘴八舌，各持己见。

“喂，喂，”另一位友人向我说，“你会讲日文，问问他们的关系是什么？”

“这种话怎么问得出。”我自顾喝酒。

最后，拗不过大家的请求，我拿起酒壶，向那男的说：“来一杯，如何？”

日本人有相互敬酒的习惯，拒绝对方是不礼貌的，那个男的即刻道谢，拿起酒杯让我为他倾酒。

“你们来玩？”男的问。

“是。”我说，“我住在这家餐厅经营的俵屋，你们是不是也住在那里？”

“不。”女的代男的回答，“我们是地道的京都人。”

把她的对白翻译给友人听，其中一位说：“明明在酒店见到，可能是看错人了。”

“我直接问你一句，希望你不认为我是失礼。”我说，“请问你是干哪一行的？”

“我是一个男性化妆品的发明人，用过我的化妆品，一定保持青春。”男的说。

“真的有效吗？”我好奇。

男的说：“看看我，就是一个例子，我今年六十了。”

他们走后，餐厅大师傅告诉我：“这对夫妇最恩爱了，每个礼拜都

来吃东西。”

大家听了都脸红。

# 可贵的是天真

在天地图书看到架子上有本《心井·新井》的书，就知道是新井一二三的作品。

一口气读完，看出版社的介绍，还有《东京人》《读日派》《可爱的日本人》《东京的女儿》四本新书。

以为新井回到东京后做一个家庭主妇，想不到这几年来还是不断创作，看书好像遇到了老友，认识她是她住在香港那一段时期，十几年前了吧。

日本女人能讲流利汉语或广东话的不少，但是能用中文写作的只有她和一条小百合了，两人的文风不同，各有所长。

新井一二三的文章总是清新可喜，最主要的是那一份“天真”。从来不把读者当成陌生人，这一点，很“假”的女写作人也能做到，不过新井好像和一个爱她的叔叔或者阿姨聊天，无所不谈，很坦诚，不造作地轻描淡写她成长时在铁路桥下面给成年男子摸过胸部。在另一篇文章中，她说的是在深圳打胎的过程，没有遮掩，也没有修饰。文字的震撼力，就是那么产生出来，不是一般的写作人可以做得到的。

在《东京的女儿》中，新井讲的东京各地，我都去过。而且还有一个巧合，那就是我们曾经做过邻居，那是数十年前的事。

新井的家族生意开在东中野车站，我就住在大久保和东中野之间的柏木区。后来新井的爸爸在东中野开酒吧，我记得东中野的酒吧我也经常光顾。

现在新井已生了一个儿子和一个女儿，住的国立市是我从前女友的公寓所在。下次遇到新井，我可以跟她谈起国立的那些木造的建筑是怎么一个样子，东中野的“朝日指”又是怎么的一个印象了。

# 做生意，贵真诚

我们电影的男主角，驾着一辆小型巴士，停下后一按掣，伸出桌子椅子，各式餐具俱全，变成个小餐厅。

戏里所用的汽车，由一家日本公司赞助，他们得到宣传，我们有免费道具，何乐不为？

这公司答应在上个月二十号把两辆车交给我们改装，但日子到了，汽车仍见不到影子，这真是急死人。

当晚，接东京电话，是负责供应此片车子的经理打来。我将车迟到会发生许多摄影上的困难的理由告诉他。这个人似乎很了解，我们虽然没有见过面，但好像已经有了沟通。他把他的苦处也说明得很清楚：西班牙进口日本车有问题，他会尽量想办法解决。

做生意，常口说无凭，我建议以后通电讯，让大家有个记录，他赞成，说："费用由我们公司付，请尽管打来。"

这句话我最听得进去，以前打电讯，必经三次修改原稿，以省字数和时间，这次既然可以自由发挥，实在是乐事。反正，他们的公司也可以报营业税，日本政府付钱，大可放肆。

翌日，我接到他的电讯："谢谢你。这次谈话真愉快。我已想到办法，由瑞士租车公司租赁两辆车给你，可避免麻烦的进口税务问题。请与苏黎世的租车机构冒克利先生联络，他的电讯是七七九三四。不然，可以找他的同伴舒尔德，或他的伙计荷夫曼。电话是……"谈完，我马上找这三个人，哪知都是他们的秘书听的电话，三个家伙放大假，跑个无影无踪。

回电称："能听到西班牙话以外的语音，也是件乐事。你说的三个人在放假，全欧洲的人都去滑雪。他们都疯了，只有你我在工作，怎么办？"

电讯机即刻劳动："啊，真羡慕他们的悠闲。东方人命真苦。请与我们日内瓦的代理商联络，名叫海曼，电讯和电话是……"

哪知海曼也在放假，只有再打电讯："找不到海曼，你快点搞妥车子的事，要不然损失惨重，只好告你们公司赔偿。"

复电是："请别那么凶狠，有事慢慢谈。我们日本人最讲理。我会

替你联络瑞士，叫他们打电话给你，请耐心等待。”

又是一个周末，没有车子的下落，我火了，追一个电讯：“一点消息也没有。搞什么鬼？篡改教科书的事算不算讲理？”

“那是前一辈的老混账做的好事，我也曾经参加游行抗议。侵略在我年幼时发生，我不知情。我是无辜的。现在代表日本人，请你饶恕我们的罪行。已经联络上租车公司的冒克利，他们说要你去签字才行，请多等几天，让他们有时间把手续准备好。”他回答。

听到有点头绪，又到电讯机前：“租几辆车哪里需要几天手续的准备？又不是租飞机。我乘第一班班机到苏黎世，请叫冒克利在机场等我，我的班机号码是……”

“请等一等，请等一等……”电讯机不停地传来。

我已经买好了机票，请公司的职员代打电讯：“中国谚语，打铁趁热。太迟了，我已进入机场闸口。”到了苏黎世，冒克利果然在机场等我。我劈头第一句话：“为什么你叫东京打电讯来要我等，有什么困难？”

冒克利说：“租四个月的车子金额太大，我要问过信用卡公司才能证实你的信用卡有没有问题。”

早知道有这么一招，我掏出美金现钞，冒克利呆住了。

我问道：“这总行得通吧？”

那瑞士人即刻点头，我把事情解决掉飞回巴塞罗那。车子，将会由瑞士司机经法国开到西班牙给我们。

电讯机动：“好家伙，做事果然利落。”

“废话少说，请派人送还美金。”我复。

但是，法国的货车司机大罢工，把边境塞住。瑞士司机无法把车子送到，我又急得团团乱转。

“哈哈哈。日本谚语：人算不如天算。”东京的电讯传来。

“他妈的。”我回电讯给他，“那是中国谚语，不是日本谚语。真不要脸。你还能笑得出？快点想办法解决问题！”

“对不起。”复电即到，好像很小声。

又是一个周末，我知道什么事都办不了，在欧洲和日本，大家都休假，只好对着电讯机，一个字一个字慢慢打，希望对方星期一收到：“不如你自己来一趟，我想见见你。”

惊奇地看到电讯机在自动打出字来，原来这家伙周末也上班：“感情是共通的。但是，工作把我的腰压弯了。我很同情你的处境，欧洲人办事是慢半拍。这样吧，我叫我们伦敦的代表三田小姐去协助你。”

回到电讯机：“谢谢你。三田小姐已经来电话，虽然我们能讲共同

的语言，但是她的话我一句都听不懂。很抱歉，我向她咆哮。要是你是我，你也会做同样的事。”

正想穿御寒衣服由办公室回公寓的时候，电讯机又跳出字来：“三田给你吓死了。她现在答应乘礼拜一早上的飞机到达。其实，她的人不错，你见到了会喜欢她的。她是我派去的得力助手。”

反正回公寓也没事做，就死对着电讯机：“听她的声音，好像很老。”

“中年。”电讯复，“和我一样。你呢？”

“也是。又哀又乐。早点睡吧。”我不等回讯，决定回去休息。

这一段电讯的交往，我发现我们都尽量避免影响对方的睡眠时间。

有了时差，两边一早一晚，我们总是先牺牲自己的休息。

星期一，两辆小型巴士到达，多给了一部房车，另加两部漂亮的跑车，全免费。

# 无物堪比伦，教我如何说

遇日本首席摄影师之一的冈崎宏三，他拍过薛尼·波拉克的《龙吟虎啸江湖客》，相信大家对他都熟悉，另一部日本片《御用金》也给观众留下了深刻的印象。

冈崎人矮小，略肥，喜欢戴个鸭舌帽，人很友善。我问他："打光这个问题很微妙，一般摄影师都是四方八面地打得完美，现实生活中的光源，只有一个太阳或一个月亮，拍摄时为什么不把几支灯摆在一个方向一起照过来，当成一个光源？"

"是呀，我也喜欢这样打光。"冈崎同意，"不过，东方人脸较扁平，用这方法打光的角度最好是时钟上的两点十分。要是用十二点整的角度打，洋人还可以看，东方人就变成一块大饼干了。"

日本电影没落，冈崎说："我去了英国博物馆拍了三个月纪录片，学到的东西真多。人们都不了解什么叫纪录片，以为真实地记录下来，其实记录一件艺术品，要拍得比用肉眼看到的还要精彩，还多面目，才是真正的纪录片。与其拍二流电影，不如去拍纪录片比较过瘾！"

他们一群人经过此地，要到其他地方拍外景，我看不到他们的制片，问在哪里？

冈崎说制片在算账。我说制片不决定大原则，去算什么鬼账？那制片不是制片，是演员了。冈崎点头说："有的制片，演技比演员还要好。"

我问与外国名导演合作，有何感想？六十多岁的冈崎，人生经验丰富，不太得罪人，只是说："我发现他们都很古怪！"

"导演不古怪便不算是导演。"我说。

"对对，"冈崎道，"不古怪的导演不是导演，是政治家，是财政部长！"

同座有个叫小泉尧史的，是黑泽明的副导演，我见他只字不发，逗他说话，问他："你和黑泽明拍过《影武者》，你说他古怪不古怪？"

"我觉得他没什么古怪呀！"小泉答。

冈崎听后眯眯笑，向小泉说："如果你觉得黑泽明是普通的话，那你自己就古怪了！"

# 再来一瓶啤酒

有一位作家朋友，三十几岁了才到日本留学，钱不够，寄住在几个同乡的房间里。

此人说来留学，但是没看到他去上课，整天待在房间里，像是去外国打发时间。

从来没有人知道他到底想干什么，朋友听说他会写作，就劝他把对日本的感想记录下来。

对着空白的稿纸，望着天花板，香烟一支又一支，但是字可不是一个又一个。

他去了两年，最远的地方不过是居住的附近，最常光顾的是PACHINKO弹子店，和相机相处，什么日本话也不必说。

到小馆子吃饭，他用手指指着玻璃橱窗中的塑胶食物样板，伸出一根指头。

记忆中，他学会几句日本语，例如他会叫啤酒。一坐下来，他说："Biiru Moo Ippon。"

Biiru是英文的Beer，Ippon是"一本""一瓶"的意思。

最妙的是他用的Moo，是"再来，多些"的意思。每次都是一瓶不够，一定说要再来一瓶。

他说他记得这个Moo，是和英文的More意思和发音都很相像的缘故。

说也奇怪，这个人在日本谈起恋爱来。

对方是个洗衣铺的店员，也是三十多岁，逢人就看人家手上有没有戒指。

我们的大作家到了外国当然不肯戴结婚戒指，女店员看见他来光顾了几次，和他指手画脚地聊起天来。作家也毫不客气，大咧咧地把她带回住的地方，命令同房的几个老乡都出去散步，将她就地正法。

之后，女店员下了一番努力，立誓要教会作家日语。她说："DoMo DoMo DoMo is thank you。"

这个谢谢人家的DoMo，什么人都会，大作家也要学老半天。她又教："DoZo DoZo DoZo is please。"请人家自便的DoZo，不应该很难。

一天，大家都不在，来了一位日本客人。作家可用起他的日本语，向客人说：“DoMo。”

客人瞪大了眼睛，不知道这疯子谢谢他干什么。坐了一会儿无聊，起身。作家向他说：“DoZo。”

日本客人听了，以为自己一起身，对方不留客，反请他自便，就生气地走了。

大作家当然不介意，跑去小食店，向女招待用他唯一说得正的日本语：“Biiru Moo Ippon。”

# 附录

## 蔡澜：人生真好玩儿（《开讲啦》）

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是在南洋出生的，我爸爸说："你就蔡南吧，南方的南。"但是我有一个长辈，名字里也有个"南"字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的"澜"字。古语也有云："七十而不逾矩"，"不逾矩"就是不必遵守规矩，一下子就活了。

人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你出门，满天乌鸦嘎嘎嘎地叫，这个很倒霉。但是你想，乌鸦是动物中唯一会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我最喜欢跟年轻人聊天，因为自己心态还算年轻，我可以跟他们沟通。但我发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们更年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。

我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。我也喜欢旅行，一旅行，看人家怎么过活，眼界就开了。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士都喜欢在那边住。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说："老头，那边鱼大，为什么在这边钓？"他看着我说："先生，我钓的是早餐。"没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，当地个老太太整天煮鸡给我吃，我说："我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！"那太太说："什么是鱼？"她在山上都没看过。我就拿了纸画了一条鱼给她，说："你没有吃过真可惜呀。"老太太望着我说："先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？"都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我会是在座中最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。

提到墨西哥，我在墨西哥也住过一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说："蔡先生，不行，不行啊，死了人才放的呀！"为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢？那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了也是可以庆祝的。

我认为年轻人要做什么都可以，只要有心的话，总有一天会做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。

我有一天坐晚上的飞机，深夜的飞机多数会遇到气流，这次飞机很厉害，就一直颠、一直颠。颠就让它颠吧，而我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大佬，一直在那抓，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，那么要做就尽量去做吧！

## 蔡澜：我们都是对生活好奇的人（《鲁豫有约》）

### 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博你就会认识。认识这个人，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好或那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁肯饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》。有一天我说，哎，旅行的时候也要我发稿？别的文章可以一边旅行一边写，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久，你没有吃过那个餐厅，你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性地生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做，天下大乱了。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。黄蓉说，吃什么？洪七公说，吃豆腐。怎么做呢？要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，再把豆腐放在里面，用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

## 我喜欢的是欣赏

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲，你们在香港拍一部戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就在开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学习的过程从犯了很多错误开始，但犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对我这段电影的生涯，不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负的人家，拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有得玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

## 蔡澜：人生的意义无非就是吃吃喝喝（《十三邀》）

我来香港五十多年了，选来选去，还是这个地方比较好，因为有生活，有人的味道，像人。

这家菜场我常常来逛，它没有招牌，我就替它写一个招牌。菜，它新鲜的话，会跟你笑，下次你来，买我买我。从小开始到现在，我最喜欢的就是逛菜市场了。

我最想做的是拉丁族人，我认为活得最快乐的是拉丁民族。我以前很忧郁的，不是开朗的人，后来一旅行了我才知道，原来人可以这么活着。

我十几岁已经开始旅行了，去日本之前，我到过马来西亚，到过很多地方了。去日本的时候我又顺便去了韩国。后来又因为拍戏的关系，什么地方都去了。

那时候，和好几个好朋友，一面吃一面聊天，聊到天亮。那些所谓的忧伤，都很明白，我们都经历过。

说到读书，我看书喜欢所谓的“作者论”，就是把同一个作者的所有的书都看完，我认为这才叫作看书。著作很多的，就很难。我的书也不

少，但很容易看，很正统又不是正统，所谓文学又不是文学，所以那些什么艺术界、文学界一定是把我摒出去的。我说，那就归纳成“洗手间文学”好了，一次看完一篇，如果那天你吃的是四川火锅的话，一次就看两篇吧。我是一个把快乐带给别人的人。看我的书，希望你轻松一点，快乐一点，就这么简单。

电影工作，一干四十多年，做电影不是容易事。有多少个人死在你脚下，有多少老板亏本，有多少人在支持你，你才会成为“王家卫”？我开始明白一个道理，你如果有太强烈的个人主义的话，不要拍电影，因为电影不可能是一个人可以做的，它是一个全体创作，大家都有功劳。所以我开始写作，写作可以是我自己的。

我做人不断地学习。我在墨西哥拍戏的时候，看到炮仗、烟花要买来放，有人说，蔡先生，不可以，这个是有人去世才放的。我说，你们死人这么欢乐？是很欢乐，因为我们人很短命，我们医学不发达，我们还有一个死亡节。

所以他们了解死亡，他们接触，他们拥抱。

我开始想关于死亡，为什么要哭得这么厉害？为什么这样？我说学习怎么活很重要，但学习怎么死，特别重要。我们中国人从来不去谈。“老是不面对，整个人就不成熟”。人都有一死，何不快活一世，笑看往生？

我们常常看别人，却很少看自己，自己的思想是怎么样，就往那一边去走。这其实是可以改变的。不要把那个包袱弄得太重，没有必要。一个人可以改变世界的话，我就去洒热血、断头颅，我可以去。但有时候，我没有这个力量，改变不了，所以我就开始“逃避”，吃吃喝喝也是一种逃避嘛。

吃是本能。我们常常忘记本能。

我是一个把快乐带给别人的人。吃得好的话自己高兴，对别人也好。再简单不过的道理。而且健康有两种，一种是精神上的健康，一种是肉体上的健康嘛。

许知远独白：这个世界充满不确定性，高度功利主义，什么都有目的，所以他做一个自由快活、享受人生的人，他知道这个时代所有的问题，他理解，但他选择不去直接地触碰它。在这个时代做一个快活的人，风流快活的体面人，那也是最好的反抗，体面的背后事实上

有原则，我觉得这就是对中国社会的一个好处，特别大的好处。

# 倪匡跋以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请

留意，蔡澜的"好朋友"项下有括号：很多人的好朋友。

要成为"很多人的好朋友"，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓"朋友"的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓"程度"，并不是指才能、地位，而是指"意气"，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然"花钱如流水"，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说"肚里没墨水，所以喝墨水"，结果是出现了经他特别配方的"抱抱茶"，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不

重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才

是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不囿于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人 平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久

了？看来，是从魏晋开始的吧？



# 欣赏

一个人到世界上来，来做什么？
欣赏最好看的、最好听的、最好吃的。

蔡澜说
好物



## 我喜欢的是欣赏。

Keep appreciating

蔡 澜 著

《风味人间》…………总顾问
《舌尖上的中国》…………总顾问
《开讲啦》…………特邀讲师
《新周刊》…………年度生活家
金庸 倪匡 黄霑 亦舒 陈晓卿 鲁豫
许知远 谢霆锋 《新周刊》
《三联生活周刊》…………一致推荐



蔡澜先生说，从小不用好的东西，长大之后眼光就不够；也说，"那些是身外物"，我已经不买贵的。但丑的绝对不用，所以说我容易满足，又不是那么一回事。培养自己的眼光，去欣赏那些真正"有品格"的东西。

金庸作序 倪匡作跋

# 版权信息

书名：蔡澜说好物：我喜欢的是欣赏
作者：蔡澜
ISBN：9787569929645

本书由北京时代华文书局授权京东电子版制作与发行

版权所有 · 侵权必究



一愿识尽世间好人，二愿读尽世间好书，
三愿看尽世间好山水。

# 金庸序 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四哥都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。

自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。




抱抱茶

# 代序 我喜欢的是欣赏

问： 你认为幸福是怎么一回事？

答： 幸福是在一个懒洋洋的下午，阳光斜射烟雾缭绕的开放式厨房，和最好的朋友，做做葱油饼，被香槟灌醉。再者，老了之后还可以拼命赚钱，远比年轻时赚钱更有自信，幸福得多。

问： 你最尊敬在当今还活着的，是什么人？

答： 古人多的是，当今活着的很少，大抵只有金庸先生吧。有华人的地方，就有他的书。他的小说，令我着迷数十年。

问： 你最珍贵的收藏品是什么？

答： 没有，一切都是身外物。徐悲鸿有一方印章，刻着“暂存吾家”，我很喜欢，我也常用“由我得之，由我遣之”这句语。

问： 你觉得朋友之中，最珍惜的是什么？

答： 最珍贵在于能够在思想上沟通，你教我些什么，或者我有什么可以讲给你听。我结的是中等缘。对朋友，我珍惜可以“我醉欲眠君可去”的朋友；我想念“只愿无事常相见”的朋友。

问： 已近古稀之年，但您依然身兼多职，有没有打算哪天退休，然后像普通老头那样终老？

答： 患了老年痴呆症，就退休。老，是不能免的，是另一种人生阶段，也得享受，花间补读未完书，不一定要花很多钱。不然活着，等于没活。

问： 对生、老、病、死的看法？

答： 我常开黄霑兄的玩笑，他大我几个月，我说生，你已经生了下来了，没什么好谈。老，你已经老了。病？你的太太是医院院长的女儿，病了有人照顾，至于死，你死定。人生有什么好大惊小怪的？（笑）

问： 说到人生，你也不正经。

答： 如果你了解人生，你也不会正经。

问： 既然死是必然的事，你有没有想过这个问题？

答： 当然，我们受中国教育的人，最不好就是不肯正视这个问题，死亡是人生一部分，接触愈多，愈看得透彻。可以当旅行，从外国

人学习，墨西哥人穷困，死亡一直陪伴着他们，所以有死亡节日，像巴西人的嘉年华会，大放烟花，小孩子买做成骷髅形的白糖来吃，和死亡为伍，惯了，就不怕了。我们中国人总是不去谈它。太怕死了，不是好事。

问：既然你不介意这件事，那么怎么死法，才算死得好？

答：死，要死得尊严，就像老要老得尊严一样。

问：你不避忌谈谈死亡的问题吧？

答：人生必经之道。避忌些什么？这是东方人的缺点，以为长寿是福，从不谈及死亡的问题，活得不快乐的话，长寿怎会是福分呢？

问：什么叫充实？

答：多看书，多旅行，多观察别人是怎么活下去的，多学一点你想学的东西，就会感到充实。像我最近才学会用计算机上网，就有充实感。

问：物质上的享受重不重要？

答：回答你不重要，是骗你的，我的欲望还是很强。我的一个食评专栏名字叫《未能食素》，和吃不吃肉没有关系，那是代表我对物质的放不下，我还不能达到无欲无求的层次。

问：那怎么没看到你写关于你的烦恼的文章？

答：我想我基本上是一个很喜欢娱乐别人的人，干了半辈子的电影，多少也是一种娱乐事业。喜欢娱乐别人的人，怎会把自己的烦恼告诉人家？

问：我们年轻人怎么克服烦恼呢？

答：没得克服，只有与它共存。

问：怎么共存？

答：一切烦恼，总会过的。我们小时候烦恼会不会被家长责骂。大了一点，担心老师追功课。思春期为失恋痛苦。出来做事怕被炒鱿鱼。但是，这一切都不是已经过了吗？一过，就觉得当时的烦恼很愚蠢，很可笑。我们活在一个刷卡的年代，为什么不透支快乐？既然知道一过就好笑，不如先笑个饱算数。

问：这不是阿Q精神吗？

答：什么叫阿Q精神，你还弄不懂，你想说的是逃避心理吧？逃避有什么不好？逃避如果可以解决困扰，尽管逃避，有些事，避它一避，过后它们自动解决。

问：什么情形下才产生烦恼？

答：个人看得开的话，烦恼不出在自己身上，是出在你周围的人身上。喜欢的人，在不知不觉之中，完全变成另一个人，而你自己又改

变不了对方的想法，烦恼就产生了。

问： 怎么自得其乐？

答： 做学问呀！

问： 普通人怎么要求他们去做学问？

答： 我所谓的学问，并不深。种花、养鸟、饲金鱼。简简单单的乐趣，都是学问。看你研究得深不深？热诚有多少？做到忘我的程度，一切烦恼就消失了。你已经躲进自己的世界，别人干扰不了你。

问： 为什么你讲来讲去，都讲到钱？

答： 为理想而不顾钱的阶段，在我人生也有过，但是不多。不过钱多一个零少一个零对日常生活也没什么改变，钱只是一种别人对自己的肯定，我是俗人，我需要这份肯定。

问： 从旅行，你还能学到什么东西？

答： 学到谦虚和不贪心，我最爱重复的有两个故事：一个是我在印度山上，土女整天烧鸡给我吃，我问她有没有吃过鱼？她说什么是鱼？我画了一条给她看，说你没吃过鱼，真是可惜。她回答说：我没吃过鱼，有什么可惜？另外一个故事是发生在西班牙的小岛上。一早出来散步，遇到一个老嬉皮在钓鱼，地中海清澈见底，我看到他面前鱼群很小尾，在另一边的很大，我向他说：喂，老头，那边的鱼大，去那边钓吧。你知道他怎么回答？他说：我钓的，只是午餐。

问： 去完一个地方，回来可以做些什么？

答： 最好是以种种方式把旅行的经验记录下来，能用文字的人写出来好了。或者画画，不然用相机拍，总是要留些回忆，储蓄来在老的时候用。忘得一干二净的话，以后坐在摇椅上，两只眼睛空空地望着前面，什么美好东西都想不起，是很可悲的。

问： 有很多地方我也想去，但是考虑了很久，还是去不成，怎么办？

答： 想走就走，放下一切，世界不会因为没有了你而不运转的，说走就走，你没胆，我借给你。

问： 你最喜欢喝的是哪一种酒？白兰地？威士忌？红酒？白酒？

答： 爱喝酒的人，有酒精的酒都喜欢，最爱喝的酒，是与朋友和家人一起喝的酒。

问： 大白天喝酒，是不是很堕落？

答： 能够一大早就喝酒的人，代表他已经是一个可以主宰自己时间的人，是个自由自在的人。是很幸福的。他不必为了要上班，怕上司看到他喝酒而被炒鱿鱼。他也不必担心开会时遭受对方公司的人侧目。这一定是他争取回来的身份，他已付出了努力的代价，现在是收获期，

人家是白昼宣淫，这些人是白昼宣饮，哈哈哈哈。白天喝酒，是因为他们想喝就喝，不是因为上了酒瘾才喝。怎么会是堕落？替他高兴还来不及呢。

问：什么叫作喝够即止，能做到吗？

答：这是意志力的问题。我的意志力很强，做得到喝到微醉，就不再喝了。

问：什么叫自然醉？

答：热爱生命，对什么东西都好奇，拼命问。问得多了，了解了，脑中产生大量的吗啡，兴奋了，手蹈脚舞了，那就是自然醉，不喝酒也行，又达到另一种境界。

问：那么多的兴趣，要等到什么时候才去做？是不是要等到退休？

答：我早已退休了，从很年轻开始已经学会退休。我一直觉得时间不够用，只能在某一段时期，做某件事。什么时候开始，什么时候终结，随缘吧。



# PART 1

# 我喜欢的是欣赏

好山好水，好花好草，人间至味……

好看好玩，尽皆眼前，我喜欢的是欣赏。

## 美妙

现在我人在日本和歌山的白滨，望着海写稿。由一片漆黑到逐渐变为紫色、浅蓝、带黄，古人所说的鱼肚发白，不是很正确，如果每天看日出，你会发现有其他颜色，但就是不白。

山叠山、云叠云，以为是一片同样的颜色，但其中有它的层次，分出远近。

微风吹动了海面，这是一个湾，像湖泊多过大海。无数的渔排，用来养殖生蚝。渔船从中间穿过，一艘二艘三艘，数个不清，是手持肩扛的渔民出海的时候了，反方向是捕捉乌贼的船归来，一艘船中有几十盏大灯，不吝啬地亮着，反映在海面上，一艘变为两艘。

选择这段时间工作，主要是被日出吸引，别人以为难得的美景，其实每天存在，不管是在山中，或者闹市，都是一天最纯洁的时候，你已经有多久没有看过日出？

海鸥追随着渔船，渔夫将卖不出的杂鱼扔给它们吃，大自然之中，一点也不浪费。

群山发出烟雾，是太阳的热量将露水蒸发，原来一切都在变动。海面、飞鸟、归舟、云朵，没有一种景象是静止的，除了遥远的房子吧？但也看到灯火一盏盏熄灭，又明亮了起来。



一日出，大地由童话变为现实。渔夫们抱怨所捕鱼渐少，年轻一辈不肯继承父业。海面上有时看到一层薄薄的浮油，从什么地方漂来呢？巨轮的残余吧？那么渔排下养的生蚝，还能吃吗？

正感到绝望，天又渐渐转变颜色，古人说天黑了。当今的天，被城市之光照亮，只见蓝，就是不黑。这，天地，不黑不白，剩下灰色。

但又是写稿到天亮，大地回到童话世界，天真无邪。海鸥群中，有一只老鹰，那翅膀是多么坚强巨大，是不是可以把我载走，飞向太阳？活着，还是美妙的。

# 禅味与俗味

京都庙宇那么多，游哪一间最好？当然是南禅寺了。地址在何处？诗云：“第二桥冬雨后泥，村园门巷路东西；遇人传问南禅寺，一带青松路不迷。”

自然、青松，一点都不造作，很易懂的，才有禅味。这间庙不大，简简单单地依足禅宗七堂伽蓝蓝本建筑：敕使门、山门、佛殿、法堂、方丈、钟楼、经堂和浴堂。

庭院中的砂石，园中松柏枫叶，幽静的气氛之下，是参禅的最佳境界。忽然，花园中有一座西洋式的砖瓦水塔出现在眼前，本来是极不协调的，当年建筑时，它给守旧的人骂死，但是引琵琶湖水入京都是日常需要，想到这里，这座水塔便和庭园融合，变为优美。

南禅寺又以吃豆腐著名。冬天的雪，露天的茅亭，桌上的汤豆腐，什么配料都没有，但异常好吃，加上一壶酒，禅味十足。

附近开了很多汤豆腐的店，多是小庙的和尚经营。其中有一家叫“达摩”的招牌写着：“面壁七年，结果什么都不懂。”也是禅的基本吧。

我去寻回三十几年前光顾的豆腐店，一家家看，已不是那个凉亭，也就无心进食，当成看到了、吃过了。

由南禅寺到附近的平安神宫。单单是花园的面积已有九万平方英尺，比南禅寺大十倍，是天皇来京都的必经之地。

一看，寺庙的柱梁漆成柿红色，用的漆料低贱的关系吧，俗气冲天。

庭园虽大，但杂乱得很，还有一个车厢，说是日本第一架电车。摆在这干什么？

所以说高手就是高手，眼光趣味都不同，比起已经悟道的南禅寺，平安神宫一点也不平安，到京都去，千万避免。



# 当一日和尚

住进庙里游玩日本，除了游览名胜、购物、迪士尼乐园和吃鱼生以外，还有很多其他的享受。有些是很另类的，像参禅便是其中之一。

在寺庙中体验一下当一日和尚，欣赏佛像的安详、庭园的幽美，吃很特别的斋菜，念念佛、写写经，这是一个多么美妙的境界！

日本人很爱旅行，古时候是不准平民到处去的，大家便借着到庙里上香的理由，到各个寺庙留宿，称之为“宿坊”。当年很盛行，羽黑山有三百家，高野山有两千家以上的寺庙提供这种服务。

随着时代的变迁，交通发达和酒店旅馆林立，宿坊已很没落，非常难找。

我结交的和尚朋友很多，有好几个很有品位的寺庙让我过夜，与和尚喝酒谈佛。但是一般旅客没有这种关系，想追求心灵的旅程何处寻？别急，让我这个老牧童来遥指。

做一日和尚，可到山梨县的大善寺。电影里常出现老和尚拿着一根大木棍，要是念经念得睡觉，老和尚便会当头一棒击下。不要紧，大善寺的和尚只用一根“五股杵”轻轻在你的背上压一下，使你坐正，便不会昏昏入睡。



如果你读过一本叫《山月》的小说，那更加要去山形县的注莲寺了。

这里有作家森敦亲笔写的挂轴。晚上睡觉，躲进大蚊帐里面。蚊帐是用庙里的祈祷簿的纸，一张张用手贴起来的。

小说中提到，在蚊帐中把自己当成一只蚕，耐着余寒，做了一个“天梦”。这天梦是怎么一回事儿，非自己体验不可。

一般的京都酒店都很贵，不如住进庙里。

东林寺的长廊和庭园都很有古风，日本人对于失败者会寄予无限同情，爱好“灭亡的美学”。在古典名著《源氏物语》和《平家物语》中，源氏和平家打仗，后者失败了，在故事中提到了一棵“沙罗双树”。这棵树长满白花，落在地上，花像从草中长出，非常凄美，住在东林寺便可以见到此树。

睡不惯榻榻米的话，京都的秒心寺的花园会馆有汉式房间，又设有宽大的洗手间给行动不方便的人士，最适合带老人家来入住。

说到老，一定要谈死。日本人对死亡有很大的迷恋，他们喜欢到青森县的恐山去。

恐山自古以来是死尸集中的高山，山上石头一块块、光秃秃的，很像骷髅骨。由地上喷出硫黄气，简直是个地狱。

不过，这也是最佳的温泉地，恐山境内有四大温泉：花染温泉、冷拔温泉、古泷温泉和药师温泉，能治肠胃病、风湿和眼疾。住进菩提寺，一面吃斋一面听僧侣们朗诵“五观之偈”，又是另一种乐趣。

别老是谈病讲死，要心灵清净，最好的选择是奈良县的大门坊了。

在这里，住持前川真澄亲自教导你抄《心经》。不懂得书法不要紧，把经文放在桌上，上面再铺张写经纸，照抄即可。

《心经》强调一个“无”字，集中精神写经时便能忘我，到达“无”的境界，所以写错了也不要紧，半途而废也不要紧，前川真澄说。

山形县西川町三山神社的伊藤坊，楼顶很高，古木建筑，一走进去便有一阵清凉的感觉。

在这里，参拜者可以自己到山中采山菜交给和尚替你煮斋，又是另一番情趣。

同个山中，也可以入住宫田坊。




同个山中，也可以入住宫田坊。

在晨曦薄雾中，古老的庙宇屋顶为茅草盖的。又有一条很长的石阶，像武侠小说中出现的情境。

“我们的拜神酒任饮不拘。”住持说。

喝酒的杯子还可以选择，通常是四方形的大木盒，但也有天狗面具的木杯，还有一种漏斗杯，穿了一个洞，要用手指顶住才能不漏酒，非一口喝完不可。

日本的庙宇，乐趣在于跟和尚聊天。和尚与你我无异，可以娶老婆，可以喝酒，不但喝酒，还要自己酿酒。大善寺就以盛产葡萄酒出名，不过不是免费喝，一瓶一千两百日元，也不过是几十块港币。

有一些庙不强调吃喝，像山梨县的七面山敬慎院，就以一菜一汤的规格，要求客人寡欲。

这个庙很难去，要爬三至五个小时的山才能抵达。起床时间也有规定。在清晨，和尚叫醒你，面对这巨大的富士山念经。念完吃粥配山菜，很有禅味。



# 我喜欢的是欣赏

## 樱花

横跨日本，遇樱花季节，由开放到凋落。

先是在枯枝中出现粉红色的小点，接着初开，零零落落的，非常孤寂，其中一朵盛开了，旁边的花朵跟着，成为一个花团。

左枝右枝，花团渐密，退几步看，整棵树是花，再远观，一株两株，几百棵几千株，怒放成林。

也有路的两旁伸出横枝，围成一个樱花隧道的，这时已开始飘落，是花雨。

忽然，花林中掺杂了一两棵桃花，鲜红或艳黄。樱花让路，不将它们挤掉，令情景没那么单调，有种种变化。

我们躲开人群，乘船沿河直上观赏，平底舟甚大，可坐二十几人。食物一道道上，喝了清酒，昏昏欲睡，花瓣掉落在脸上，有如美女亲吻。

不消一星期，花掉尽，树回到开花之前的光秃，这时候，又可见一小点，已是绿色，树叶代花。

正为花的逝世伤感，一路北上，再看到粉红色的小点。地区温度的不同，开花时间不一，又能将美梦一次次地重复。好风好雨，好花好草又到眼前，我喜欢的是欣赏。

## 凄美

每年，日本的樱花都盛放，国际电视、报纸和杂志都争着报道，但是除了当地人之外，游客亲眼看到樱花的，甚少。

最多也是开个那么一星期嘛，视天气的寒暖，不会在四月一日或十五日之指定日子而开，所以我们常笑说樱花很疯癫，喜欢才开给你看。

复活节那几天我们几个朋友去群马县浸温泉，之前在“镛记”开茶会，吃烧鹅时有人问：“这次看不看到樱花？”

“算日子，应该过了。”朋友说。

“这几天很温暖，已一定看不到花。”助手美智子也会随行，我们这次三十六位朋友，连我，有三个向导。

飞机降落东京，公路上的樱，的确已经谢了，光光秃秃的樱花树枝，最难看。

一般，我们是先抵达一个都市，歇一晚，吃餐好的，翌日出发，在两个温泉下榻，第四天折回都市购物，再住一晚，第五天下午返港。好处是足够时间休息，缺点在于买东西的时间不足。

这次改变行程，由成田机场直奔群马县，泡两晚温泉，回程在东京整整停个三天，购物购个你够，就没人抱怨了。

本来早应该打开的樱花，因天气骤然变冷而缩回花蕊，后来又逐渐开了。东京的花期已过，但我们一路往较为寒冷的山区走，一路樱花怒放。

樱花要一大群一大群才好看，在第三天的回程中，我们去了一个叫观音山的地方，有座数十层楼高的观音像。那天日本人叫为“满开”，是樱花最灿烂的日子。

品种多得不得了，有白的，粉红的，鲜红的，有些树接了枝，两种不同颜色的花齐放，又有八瓣球状的花种，开大朵的花。当大家举头看的时候，我观察飘落在地上的樱花海。

日本人是极为悲观的民族，他们赞赏失败多过成功；喜欢落樱多过满开。来了日本入乡随俗，才了解什么叫凄美。

# 看树，可以使人变得谦虚一点

在日本青森，金木县的树林中看到一棵很奇怪的树，树身一周量起来有二十多英尺大，长了十二枝树枝，每一枝都向上翘，像非常巨型的佛手。当地人的想象力中，认为它像一管插鱼的用具，又叫它为十二鱼叉。

更古怪的是，第十三枝树枝长了出来，其中另一枝便枯竭了，永远保持十二枝，用现代科技计算，至少有八百年以上的寿命。

如果你想去看看，可以乘津轻铁道去金木驿，再乘二十分钟左右的车就能抵达，经过一个叫砂利道的树林，再往前走四公里左右，这棵树就在你眼前。

附近一片寂静，偶尔听到鸟声，对着树，整个气氛非常庄严。这样的树，活得那么久，一定变成树精了，我相信。

忽然，一阵风吹来，树枝与树枝相撞，发出咿咿哎哎的巨响，像在回答我的想法没错。

如果嫌青森太远，下次到东京时可以乘JR线到松町驿，走路十分钟，乘地下铁到芝公园驿，走路五分钟，就可以到江户川区东小岩的“善养寺”。那里有一棵叫“影向之树”，树高只有十八英尺，但是树枝则是扁平地向四周伸去，覆盖的面积有二千四百平方英尺。“影向”二字，在佛教的用语，意思是佛的显身。

见到这些树，我们都会感觉自己的渺小，我们向树学习，可以变成谦虚一点，这是看树最大的好处。

年轻时不懂得欣赏，也不知树的力量。在拍一部电影时，男女主角在雪地散步，画面有飘雪才美，刚好附近有棵大树，枝上积满了雪。如果能把雪摇下就好了。试试看，树一动也不动，恼起来，走后几步，用身体向树撞去，一阵刺痛，肩骨差点碰得粉碎。树像在笑我：真是一个不知天高地厚的傻小子！

# 名古屋城

来到名古屋，先去看城堡。

名古屋城是德川家康命令建造的，当年从东京到大阪之间的一段路叫为东海道，城堡一个个地截停敌人打过来。

我们现在看到的是重建的东西，真正的名古屋城在第二次世界大战中烧得七七八八，只剩下石墙。这里的石头每块八九吨重，巨大无比。当年德川家康好威风，一声下来所有的诸侯都要献石。如果你仔细地看，可见诸侯们在自己搬来的石头上雕着记号，其中有一个符号和当今流行的“串烧三兄弟”的三粒团子一样，不知道是不是有人恶作剧在晚上偷偷地刻上，或是古人早就爱吃团子串烧？

如果把名古屋城和姬路城一比，后者优美得多。不过名古屋城也有它的特点，屋瓦是铜片组成，氧化后变成绿颜色，其他城堡多用陶瓦，黑漆漆并不好看。

最令人注目的是瓦顶两端的“金鯱”，是依据室町年代的统理造成，相信是中国传过去。这只像大鲤鱼的符咒是用来防火的，但没有发挥它的功能，最后还是被烧掉。

原先那两只鯱用了一万八千两黄金铸成，为城主权力的象征。后来重建，也花了九十公斤的金条。当中还有一个小插曲，一群贼在晚上偷偷去剥金，金没偷成，跌死了几个。

城墙中有很多的弯弯曲曲的小路，想起黑泽明的电影士兵攻城的镜头，盲目的小卒听上级命令一味前进，也许是军官们答应攻下了这座墙有永远的荣华富贵，怎么会那般地愚蠢呢？先头部队一定先死，城中有无数的铁炮洞，当年已学会用长枪，墙上又有许多钩，用来挂煮滚的油锅，倒下来把敌人烫成烧猪。

每次看城堡，都感慨一番，古人只会以战争来霸占人家的地方，除此之外，并无他途，幻想力极有限。

# 一个人的山阴之旅

在大阪和福冈之间的地方，叫中国。

和我们的，有点混乱。日本的中国，南边叫山阳，北部称山阴。各位有一个模糊的概念，也已足够。

选中山阴的原因，是很少有人去这种地方，连东京人一生也没到过。日本乡下还保存一些古风，做你生意的人很有礼貌，是真是假也好，总之当你是大老爷那么鞠躬作揖，在大城市已是少有的了。

从大阪出发，我先来到冈山县的备前。

备前的陶器著名，和濑户、常滑、丹波立杭、越前、信乐五个地方加起来，为日本六大古窑，制陶历史已超过一千年。这六个窑中，我最喜欢的就是备前烧。

以制瓷器的方法烧，但不上釉，在一千两百度的高温连续烧十至十二天，产品深褐色，一眼看去没什么大不了，细细观赏，褐色之中出现红、黑、金等层次，真是玩之不厌，味之无穷。

市内的冈山县备前陶艺美术馆中有日本的人间国宝级大师藤原启、金重陶阳、山本陶秀等人的作品展馆。

亲自动手制造备前烧也行，可到冈山备前烧工房去，他们给你一公斤半的黏土，教你怎么做，付个两千日元罢了，要等着烧十几天才完成，邮寄给你。

制完陶器，跑到附近的一家餐厅，吃大锅鱼。什么叫大锅鱼？弄一个大锅，把什么小鱼都放进去煮，其他什么油盐都不下，就那么煲滚就吃，有点像马赛的布耶佩斯。

从备前北上，到达山阴的六大温泉区之一的汤原。笑盈盈地前来欢迎的八景旅馆的老板娘，非常漂亮，她父亲在香港办厂，从小住到大，嫁到汤原区，接班掌管整间旅店。

日本人的旅馆管理是世界独特的，一定由女人主掌，称之为“女大将OKAMI”。

有一次金庸先生请客，与倪匡兄一起去日光的“海石榴”旅馆。本来是第一流的地方，倪匡兄嫌东嫌西，后来一见女侍全身高贵的和服出来宴客，美若仙人，威如牢吏，即刻静了下来，一句声也不敢出。

乌取县的汤原八景旅馆的女大将组织力很强，即刻为我打了几个电话，安排我在山阴的行程，笑着说：“一切包在我身上。”

先在旅馆的几个池子泡泡温泉，以桧木制成的池子，有一阵很浓厚的木味，头上有盖称之“川之汤”。日本人叫热水为汤，我走出来后向女大将打笑：“这只能叫为半露天汤！”

大将即刻请我到一个叫“山之汤”的，可真的感觉到细雨飘下的露天风吕，一面望着山景一面泡，薄雾的迷蒙，想起苏东坡诗句：“横看成岭侧成峰，远近高低各不同。不识庐山真面目，只缘身在此山中。”

当晚吃的是山珍料理，有鱼有肉，但主要的是河鲜和许多不同蔬菜，与其他一般的旅馆料理不同，换换口味，一乐也。

大将前来敬酒，问说：“够露天吧？”

我点点头，回敬她一杯。

“如果想享受不是人工化的，到旅馆对面河边去，那里虽然是公众浴池，但是纯天然，也值得试试。”她说。

“那么不是给桥上的人看得一清二楚？”我说。

大将笑了：“你们男人不亏本嘛。”

“女的不敢去吗？”我问。

“半夜十二点过后，有些女的也去泡的。”女大将说完，见我正想开口，即刻会意，我们两人同时说：“不过老太婆居多。”

宁静地住了一晚，明天去“大根岛”。

大根，日本语是萝卜的意思。

大根岛并不种萝卜，种高丽人参。

岛上一排排的竹架，保护着初生的人参，整个岛有一半是这竹架子。

到了著名的田园“由老园”。

由老园原是旅馆，也由女大将主掌，老板娘名副其实地老。

我问：“传说中，种过人参的土地，养料都被吸收，不能再用，有没有这一回事？”

老板娘点头：“二十年才恢复，岛上的农夫知道什么地方种过，再不用它。”

一排排的人参，叶子巨大，长起花来，起初是白色，后来变为鲜红的种子，种子小能药用，叶也没营养，只有根部才值钱。

“人参不算好看，”女大将说：“去欣赏我们的牡丹吧。”

我一听到牡丹，大喜，花卉之中，我最爱牡丹，年轻时嫌她媚俗，长大后才知道娇艳发乎自然，魅力抵挡不住。

“但是现在只是初春，花还没开吧？”

女大将说：“我们有一个温室，让客人一年四季看花。”

果然各色各样的大牡丹，目不暇给，而各种中国种都齐全，看得心花怒放。

“带你去看看稀有的品种寒牡丹。”女大将说：“花园春天看牡丹，夏天看菖蒲，秋天看红叶，冬天赏雪，只有寒牡丹开着。”

寒牡丹之上用一个稻草的小屋盖着，红色的大花，看起来和一般的牡丹不一样，像茶花多过牡丹。

女大将会意，点头说：“应该列入茶花科！看看另一边的蜡梅吧。”

黄色的蜡梅，的确像用蜡模倒出来，大小划一，不但美丽，还有微香。

看完花，吃人参宴去。

在大根岛的由老园一面观赏庭园，一面吃出名的“高丽人参怀石料理”。

先来一杯人参酒，继之是叫八寸的前菜。人参汤、刺身、烤鱼、螃蟹小火锅、鳗鱼炖蛋、人参天妇罗、醋浸昆布，最后的饭也很特别。只在山阴吃得到。

小碟子中摆了切碎的蛋白、蛋黄、鲷鱼茸、萝卜茸、细葱等，中间一撮绿茶粉末，把上述配料倒在热腾腾的白饭上面，最后才放茶粉，再加鱼汤，就是一碗很香甜的泡饭，不用其他菜，本身就是一道吃得又饱又美味的料理。

桌上的东西给我吃个精光，为什么胃口那么好？与酱油有关。这里用的又浓又甜，像我们的老抽和猪油的混合，是天下极品。询问之下，知道是松江地区的福间厂酿制的，吃完饭便直奔松江。

福间卖的酱油有吃刺身用的“溜”，最高级的了。较淡的叫“浓口”，更淡的叫“淡口”，最淡的叫“白口”，都很香，略带甜，可惜不能多带，各种买了一小瓶。

松江的郊外，是出名的“玉造温泉”。

这里的长生阁旅馆的女大将也很老，在香港认识，大家吃过一顿饭，很热情地招呼我，以普通房租入住最好的房间长寿宫。

“真谢谢你，”我问女大将：“在长生阁旅馆住长寿宫，会不会不老？”

女大将笑道：“真的不老，我早就不租给客人，自己住了。”

这里也有露天温泉，吃得也丰富，十几种佳肴之后，有海胆饭打底。

孤独的旅行，也有好处，不必应酬其他，静静地喝酒，又是另外一番味道。浸完温泉后小睡，半夜起身写这篇东西。

稿纸已不是催命符，发现它的好处，原来还可以用来当伴。

# 人都是羡慕得不到的东西

带朋友来日本打高尔夫球，连玩三场，其中一家是“本间Honma”，可以度身订制球棒和刻上用者名字。

见诸友顺利开球，自己不打，不知道要做些什么才好。球场女经理见我无聊，前来搭讪：“日本给你跑遍了吧？还有什么地方去的？”

我说：“一路上经过很多小农村，一间间的屋子，里面是怎么样的，倒想看看。”

“我家就住在附近的龙神村，带你去。”她态度真诚，也不好拒绝，跟着她上车。

龙神村的温泉相当出名，我们抵达一个公众温泉，进口分男女，各自去泡了一下。然后到了她的家，是间典型的日本木屋，走进去才发现相当宽大，只住她和她母亲两人。妈妈见有稀客，又是外国人，即刻下厨煮饭：“没有准备，请别见怪，只有新米。”

正中我下怀，当今刚是稻谷收获的季节，米最新鲜。

“我们这里都是自供自给的。”女经理说完脱下高跟鞋，赤足带我爬上山坡的小农田，摘了些蔬菜，又深入松林，在树下采个松茸，我看到苦瓜，要了两个。回到家里，见她母亲已把鲇鱼烤熟，倒酒给我送菜，又将松茸拿去蒸鸡蛋。我在另一个灶上把一个苦瓜灼熟，另一个生切，两个苦瓜一起炒，口感味道皆异，此道菜叫苦瓜炒苦瓜，吃得她们母女大乐。

热腾腾的白饭已炊好，一粒粒发光，香味扑鼻，下几片萝卜干，已能连吞三大碗。

打开窗，摘了几个树上熟的柿子，削皮来吃，饱得昏昏欲睡。

“在这里住下，多活几年。”我说。

女经理笑了：“我们才怀念城市的霓虹灯呢。人都是羡慕得不到的东西。”

# 年轻人一定要去一趟东京

好友的儿女，未足二十岁，兄妹想结伴到东京去玩，不跟家长。

做妈妈的担心，要我为他们设计一个行程，什么地方应该去或不应该去？新宿是不是一个充满罪恶的地方？自己乘车迷路怎么办？的士司机会不会讲英语？等等等等，问个不完。

第一，别以为在东京有言语障碍，年轻人不会遇到障碍的，这是他们的天性。指手画脚，便行得通。第一个不明白，问第二个。所发生的困难，今后皆变成讲个数十年的笑话。

第二，别把东京想成那么大。当它是一粒橙，而形成这一粒橙的是绕圆圈圈的山手线。搭电车游览各个车站的特色，已是两个星期都走不完的行程，把这个橙切成两半的是中央线，直通南北。

山手、中央二线为JR，Japan Railway经营，向酒店买一张IO Card，面额有三千和五千日元，便可通行无阻。另外在地下铁和其他电车通行的Pass Net，也是好用的储值票。

第三，选择居住的地方：我个人认为年轻人最好住惠比寿Ebisu。

惠比寿离涉谷不远，附近又有最时尚的青年区代官山Daikanyama，吃的方面更不必愁，惠比寿的拉面店林立，是全东京最好吃的。

第四，购物之余，与其到迪士尼乐园，不如做点和文化有关的事。迪士尼大把时间去，要去的话去美国原来的那个，仿制品有什么好玩？

什么叫文化？在山手线的上野就是个有文化的地方，拥有最好的博物馆和公园。再下去可到相等于剑桥牛津的大学走走，东京大学、庆应大学和青山女子学院等，感染人家念书的优秀环境，或者自己有一天也能在那儿上课。

第五，永远别担心年轻人的安危，新宿并不可怕。倪匡兄说道：“坏的子女教不好，好的子女教不坏。”



# 我最熟悉的银座

在东京，我最熟悉的就是银座了。来到了都住帝国酒店，从旁门走出，看到火车桥，走进去有条巷子。

一头一尾各有一家寿司店，鱼从筑地运来，又新鲜又便宜，也有英文菜单，方便游客。

再往前走，有数间咖啡馆，我只爱喝茶，甚少走入，水准如何，不知。也有开到深夜的拉面店，叫“芳兰”，不算特别，吃得过而已。

当然有日本料理店，但有些做不下去，近年来已改为韩国料理，自从韩潮入侵，老太婆看到韩国俊男都会尖叫，日本人忽然觉得韩国东西高级起来，生意滔滔。

巷中最常光顾的是一家叫“庆乐”的中国餐馆，玻璃橱窗中挂了几条叉烧招徕。其实店里最好吃的是牛腩饭，五十年来保持一贯的水准，桌上一定有一瓶用辣椒打碎了，浸在醋里的酱料，少了它，牛腩饭便没那么好吃了。

那几个侍女，从年轻做到老，每次去，都叫我问候成龙，他也爱在那里吃饭。就算东宝公司的高层也到访，他们在周围还有很多家戏院，富士电视和嘉禾合作了《孔雀王》，由我监制。我们在“庆喜”看第一场的反应，结果卖个满堂红，大家吃牛腩饭庆祝。

火车桥底还有多家卖日本早餐的，当今已关门，从前邵逸夫先生来日，厌倦了酒店东西就叫我带他到桥底吃。火车在头上经过，隆隆作响，摇摇晃晃，架上的碗碟跌入大锅汤中，溅得他一身，而他没发脾气，只皱皱眉头，苦笑一下，走回酒店换了新西装再去五大公司看试片。

有一个新年，和何冠昌先生到巷子里的一间叫“锦江庄”的麻将馆打牌，那时电动洗牌机刚好发明，觉新奇。打个通宵，店员自动离去，叫我们先付了钱，打完反锁门房即可。我们有时漏了几张牌，有时把筹码扔入洞里，全家人只有六张麻将桌，给我打坏了四张，记忆犹新。

# 忠犬八公前的等候

朋友、情人约会，常因等错地方而误事。刚到东京，乌龙同学叫我在新宿的一家大厦门口等他，我说人生地不熟，有何特征？他答道，屋顶上有一个很大的啤酒杯广告。我有印象，便前往。一到新宿，四处高望，见数家大厦楼上至少有五六杯大啤酒，即刻晕倒。

在东京，只有一个地方不会搞错，所以相邀时说："八公前见。"

阿八是一个教授的爱犬，主人每天到大学上下课，阿八定时定刻到车站迎送。老教授一天去世，狗不知情，但它念着旧主，每日仍在车站前徘徊。日本人感动，就在这涩谷的车站广场为阿八做了一个铜像，称它为"八公"。

现在的情人，地点虽然无变，但时间却出毛病。我站在八公前，周围见到许多人在焦急地踟蹰。他们还是那么年轻，那么美好，为什么要这样互相折磨？等人家实在是一件痛苦的事，让人等难道也能安心吗？仔细看八公的铜像，它的眼睛和嘴角，发出的是微笑，还是讥讽？

# 俳句之美

Arima Grand Hotel是有马温泉区中最高级的一家，同行的朋友无一不赞叹它的新颖和豪华。

只有我一个人不太喜欢，总爱些古老与精致的旅馆，但为了大家，我也没话说了。

唯一欣赏该酒店的，是它的浴室，设于九楼屋顶，室内种满花草树木，每一个不同的季节都搞些情趣。这次去适逢盛暑，浴室外插着绿竹，枝上挂折纸鹤和灯笼之外，还有五颜六色的小纸条。

边旁摆了笔砚，让客人写俳句和愿望，然后亲自绑上去。

入浴后满身大汗，坐在竹旁喝杯冷茶，抽支烟，看纸条上写了些什么。

“赤字变黑字”，泡沫破裂，日本经济已有十年低迷，这大概是某大机构的社长写的吧，祈求由亏损变得有钱赚。

“愿我儿荣升课长”，可怜的母亲，希望儿子做一个小经理，要求不高。

也有“明年嫁给你”，情窦初开的少女写的，以及老人家的“远望日落，有如吾生”。

我举起笔，不知写什么，自知非大富大贵之命，不能贪心。最后还是用歪歪斜斜的童体字写上“日日好日”。

每一个角落摆满昙花，日人亦称之为“月下美人”。小字的说明写着“由九点到十二点”，只有四小时寿命，感叹它的短暂。

“容易种吗？”一位女子也不畏陌生与我交谈。

“折一枝，插下就生。”我说，“但是在有福之家才开花，植物对人类，也有歧视。”

女子微笑，深深鞠躬后道别。

电梯口，有幅很大的小篆，写“一枝独向雪中开”，签名“老梅”二字，是梅舒适先生的真迹。酷暑之中，甚有凉意。一如其名，很舒适。

# 如果你对温泉着迷

## 泡温泉千万别贪心

“汤”，日语的“滚水”的意思，浴室分男汤、女汤。日本汤面，就不分男女。

浸温泉，当然是男女共浴的较有情趣，有时无伴，则需精神享受，像看日出日落。是的，泡温泉，看景很重要，如果没有女人看的话，看山看海看湖，由露天风吕望去，辽阔的大地或草原，一片落叶或是白雪，都令人心宽情怡。

泡温泉千万别贪心，水很滚，能浸多久是多久，一两分钟也足够，并非愈泡愈入味的。

入浴之前千万要记得把身体清洁，最好用旅馆供应的“祝君早安”般大小的面巾，大力磨上肥皂，用它来洗擦，然后冲净，再浸面巾在冰冷的冻水之中，拧一拧放在头上，全身泡在温泉中的时候，这条面巾的冻水能使头脑降温，不是只因为好玩才放在头上的。

有许多朋友对户外露天的温泉着迷，不过浸这种风吕之前，最好先在室内的大池中泡，泡到冒汗时，才走出去浸露天风吕，否则一下子打开窗门走出，一定着凉。

日本人有些连露天的都懒得去浸，他们嫌水没有室内的热，不过这些人多数是老人家，如果你怕感冒，那么你也老了。

至于泡完后再冲不冲一次凉？见仁见智。池子的水外溢，不会浮上一层油，为了保留药用矿物质，不冲也可。

泡完温泉后的一支烟倒是重要的，有如饭后、事后，绝不可缺。

清晨、半夜，人最少，可享受清静与孤独；人多时，则观察人间关系，像儿子替父亲擦背的行为，其他国家不见，互相接近的优良传统。这么一泡，今后再也不用板着脸来表示尊严。公公与孙子在温泉中的嬉戏，也是令人羡慕的，这种情景，是名副其实雄赳赳的男汤。

## 温泉文化

浸温泉，也得有文化。文化是优良传统累积下来的经验，并非一朝一夕养成。

内地很多地方都有泉眼，涌出很热的泉水，挖一个池子，就能变温泉吗？

记得有个老板请我去："你是专家，给点意见。"

我谦虚一番，什么都不说，因为说了也没用。最后这厮再三坚持，当然嘛，免费意见，不问白不问。

"不出三个月，这个池子一定在池边有一圈黑垢，得把温泉池挖低，让它有排水位，水一满就溢出。"我勉为其难回答。

"什么？"他说："让池水不停冲走？那不是浪费吗？""浪费才能保持干净。"我说。当然不理睬我的说话，数周后经过，好奇地专程去看看，果然不出所料，池边肮肮脏脏，天下最强的洗洁精也派不上用场。

文化，可以超越一般的道德观念，出浴嘛，一定裸体，像初生的婴儿。但没温泉文化的人不这么想，穿件游泳衣下去浸，为何不可？不是每一件都是干净的，就算没穿过，也会有大量化学染料，那些水，谁敢去碰？

台湾也没温泉文化。阳明山上有了温泉，友人带我去浸，我看，还是逃之夭夭。

为什么？池中的人，用手去搓身上的老泥。这种动作多年来冲凉时没停过，怎么改得掉呢？

浸温泉，还是留着去日本吧，那里大家先洗了头，把肥皂磨在毛巾上，再慢慢把身体的每一个部分擦干净。清水冲了又冲，才浸进池子。跟着就不动了，欣赏日出日落，池边樱花或绿竹，不管下雨或下雪，各有情调。室内或户外都同样舒服，有时池子用松柏或桧木制成，经泉水一烫，更发出香味，那才叫作浸温泉。

# 真珠岛

从山上俯望，整个被称为伊势志摩国家公园的海湾很美，直见海底岩石。水上浮着多排养殖珍珠贝的棚架。

海中有游览船穿梭，可在上面进餐。因为是个湾，没有大浪，听说名古屋新机场在二〇〇五年建好后就有船直通到此地。

大大小小的岛上，其中之一的松林之中有几座古朴的建筑物，那就是由御木本幸吉开发的“Mikimoto”（真珠岛）了。

为什么不叫“珍珠”而是“真珠”呢？前者是天然的，后者为养殖。近百年前御木本这个人发明了养殖技术，大量生产。家庭妇女才够钱每人买一串。

方法是把珍珠贝的肉剖开，放一块东西进去，它感到不适，又吐不出来，故拼命发出浓液来包住，液中带有光彩，三五年之后就养出一颗珍珠。

我起初还以为放进去的是一颗塑料圆珠，实地参观之后才知道是将本身已带色彩的贝壳，锯成小块，磨圆了再植入的。

岛上也设有天然珍珠的陈列馆，让人看天然珠与养殖珠之分别，一般人是分不出来的，好东西只有用比较。也不是每一颗都能成功养殖，有的不圆，有的光泽不够。

一百颗真珠之中，只能选出五颗，其他的磨成粉当化妆品。而那五颗也难有一颗是最高级的粉红色，这是Mikimoto的质量管理。

商场之中，各类珍珠目不暇接，Mikimoto最近也有一条新线，专做各类真珠以外的首饰和随身小道具。很多人一定买个疯狂。

买完东西看海女潜水取贝，她们穿着传统的白色薄衣，但浸水之后也看不到你想看的，只是一场表演罢了。

虽说是岛，也不必乘船过去，岸上搭了一条上盖的长廊直走，没有去过的话，是绝对值得一游的。

# 好雪片片

## 好雪片片

“雪”字在日文中的组合很优美。

“雪明道”：是夜间借雪光照亮了道路。

“雪折”：树枝被积雪折断。

“雪搔”：耙雪，雪耙子。

“雪国”：多雪的地方。

“雪扣”：敲掉木屐齿上的雪。

“雪达摩”：雪人，堆雪成达摩状。

“雪之下”：植物名，中文叫虎耳草。

“雪肌”：积雪的表面；或作雪白的肌肤、美人的肌肤。

“雪见灯笼”：一种三条腿的石刻灯笼，像个小亭子，在日本花园常见。

“雪女”“雪娘”：白衣女妖，多出现于日本版本的《聊斋》故事中。

“雪姬”：白雪公主。

“雪催”：天阴得要下雪的样子。

这次去东京，抵达时已夜里十一点多，吃完夜宵，天下起了细雪，渐渐变大如棉花，日本人称之为“牡丹雪”，但是下了不久便停了。

第二天一早看报纸，标题写着“薄化妆”，日本人称初雪为“雪化妆”，走近窗口望下，大地一片薄雪，实在像美女的薄化妆。

## 雪中花

相信康子一定看过，冬天在北海道有很多树，叶子已剥落，只剩下鲜红颜色的花，尤其是上面被白雪盖住，更显娇艳。它是名副其实的雪中花，又令我怀念朱家欣、朱家鼎兄弟的令尊朱旭华先生，他在抗战中用了“朱血花”为笔名，写反日文章。

仔细观察，原来这些花并不是花，而是一团团的红色种子组成，远看似一朵朵，近观是个别的一小粒一小粒。

这种树应该是由欧洲传到北海道的，它有一个普通英文名，叫Rowan。属玫瑰种，学名为Sorbusacuparia。

希腊神话中早已记载叫“生命之树”，宙斯有个叫哈比的女儿所种，哈比有化老为年轻的力量，也保护着天杯。但是天杯被魔鬼抢去，天神们派了一只老鹰去夺回，剧烈的战争中，老鹰掉了一枚羽毛，在地下就长出Rowan树来，滴下血，就变成了那些鲜红的种子。

在北欧，Rowan的神话更有很多版本，日本人叫它为“X”（Nanakamado），中国名为“七度X”。

日本的传说中认为它的木头很坚硬，在火中燃烧七次也烧不坏，但实际并非如此，一烧成灰。在外国还有个名字叫“山灰”（Mountain Ash）较为贴切。

“七度X”的叶是羽状复叶，披针形。初夏，枝头长出五瓣的白色小花，这才是真正的花。扮成花状的果实初是绿色，入冬之后变红，在严寒之中，最为鲜艳。

别以为我博学，资料完全由网中搜出，你我都会，关键出在肯不肯问。总得有点根据才找得出，我去了北海道不止数十次，见到了就问，终于有个老头说出Nanakamado这个拼音，才追索到的。

# 也谈猫食

## 木天蓼

关于“木天蓼”，《日汉字典》中有此说：猕猴科蔓生落叶灌木。叶宽卵形，雄株在开花期间叶的上半部分或全部变成白色。初夏开与梅花相似的下垂白色五瓣花。椭圆形的黄色果子可食用。长于山地，猫科动物喜食，食后辄成醉态。

查《本草纲目》，则云：时珍曰，其树高而味辛如蓼。故名。枝叶辛，有小毒，主治症结积聚。风劳虚冷，细切酿酒饮，并有天蓼酒的附方。至于其果实，有苦辛，微热。无毒。主治女子虚劳。

关于树态的形容大致上与《日汉字典》相同，但没提到猫儿喜欢，只说“野兽食之”。

木天蓼的果实，要是拿来喂猫，的确能让猫醉，但是猫中也有孤僻者，不爱那种味道，一闻到就跑开。

多年前，拍卫斯理《老猫》一片，养猫多只。要求猫儿演戏，颇辛苦。数日劳动下来，也让猫吃吃木天蓼子，犒劳一番。

猫的面相有多种，头小而尖者讨人厌。最漂亮的是头不大又不小，神态高傲的，但说到耐看的，还是大头猫。

大头猫并非灵敏，有时还假作糊涂呢。她不会一直保持戒备状态，平易近人，猫头一大，眼睛当然跟着大，愈看愈美。

一醉了，那眼皮就先合上一半，两颗大眼球变成两个半圆形。咪喵一声，讨酒喝，喝醉了脚步浮夸，猫儿聪明地靠着墙，那才不会跌倒，伸伸懒腰，继续歪歪斜斜行前。

看得爱死，叉着猫儿胳肢窝提起，直瞪着它，它也张眼看着你，像在问：“我还没醉，看些什么？”

好呀，不喜欢人理，就把你放下走开，但猫儿反而跟来，用头摩擦你的脚，这时再也忍不住抱起，让它的头依偎在自己肩上，轻轻扫它的背，不一会儿，已听到猫儿的打呼声。

## 猫的佳酿

在日本山形县旅行时，走进一间巨型的土产店，叫“车轮”。

什么东西都有，最引起我兴趣的是一把幼细的树枝，用平假名写Matatabi，是猫的佳酿。

回家查字典，原来汉字名为“木天蓼”，是一种长在深山的植物，叶头尖身圆，枝前的叶子由绿转白，也会变红。夏天，叶边长出白色五瓣的小花。结果呈椭圆形，像颗橄榄，因有细虫寄生，外表凹凸不平，猫最喜欢吃，吃了像喝醉酒。人也吃，把果生吞，有强精作用云云。

我买了当然不是自己吃，拿来引诱猫，灵不灵验，这次返港试试就知道。弟弟养了三十只猫，本来有三十只试验品，但为了女儿在家育婴，全部请爱护动物协会抓走，结果那女儿改变主意，说不回老家生，这可真冤枉了那三十只猫。

弟弟在懊恼时，有三只跑了回家，原来它们躲了起来，成为漏网之“猫”，一看好不高兴，紧紧地拥抱，从此改名为“三勇士”。

见了猫，我从和尚袋拿出那把木天蓼，五枝一束，对着猫挥动。

“那是什么？”弟妇问。

“Matatabi。”我说。

她当然知道是什么，向我说：“猫喜欢的是它的果实，树枝行吗？”

“所以要试试看啰。”说完把树枝推近大勇士的鼻子。

起初没什么反应，我当然坚持要它闻，嗅久了，喵的一声，好像笑了出来。

我再把树枝在猫的头上打圈圈，大勇士的头也跟着转。我好开心，好像当成了猫的魔术师，接着依样画葫芦，把中勇士和小勇士也降伏了。结果我走到哪里，三只猫就跟着走到哪里，排着队，好不整齐。

“过年了，也要替猫儿庆祝一下，明天去菜市场，做个猫餐。”我说。

大家赞成，向猫儿说：“恭喜新年。”

## 猫儿年夜饭

根据在日本旅行时买的一本猫书，叫《手作猫饭》，由兽医古山范子监修，里面有很多给猫做的菜谱。

先翻到为猫生日做一个蛋糕的那一页，材料有：鸡胸肉、生粉、鸡蛋和磨成粉的鸡蛋壳，西洋芥蓝、马铃薯、红萝卜、西芹和鱼刺身。

先将鸡肉去皮剁碎，各种蔬菜煮它一煮，捏成茸，用做西餐的铁环，把鸡茸渗了生粉、蛋浆和壳粉装入，固定其形。

放进焗炉，焗个十五、二十分钟，取出铁环，已像个蛋糕，马铃薯

茸和红萝卜茸各成小圆球，摆在蛋糕上面，一红一白间隔，蔬菜剁碎，围在蛋糕边上。最后的点缀是把切成薄片的腊鱼一片片叠成花朵，放在中心，大功告成。

另一碟鱼，材料有：池鱼、红萝卜、白萝卜、灯笼椒、萝卜茸、醋和橄榄油。

把池鱼头切去，挖掉鳃和内脏，洗净后连骨用刀剁之，红萝卜和灯笼椒过过滚水，前者捏成茸，后者切丁，把灯笼椒混进鱼肉中，拌以橄榄油，装入碟中，红萝卜茸和白萝卜茸加醋，放在鱼肉上，又红又白又绿，加上鱼肉的粉红，猫儿见到一定大喜。

单单吃鱼猫会厌倦，应该有点肉类，猪牛羊之中，猫还是比较爱吃牛的，可以参考韩国料理的生牛肉的做法。材料有牛肉、鹌鹑蛋、麻油、水晶梨、芝麻。

把牛肉切成极细的丝，不用煮，把几颗鹌鹑蛋放进去拌，加麻油。人吃的可加蜜糖，猫的就免了，但也要把水晶梨切丝当配菜，不然光吃肉消化不良，淋上麻油，撒上芝麻，又是一道美食。

最后，做个汤，用鱼头鱼骨，煎它一煎，然后放进锅中，猛火滚之，汤才会变白。最后，参考《厨子The Cook》那本小说的菜谱，用鱼茸和红萝卜茸捏成鱼状，煮后一红一白，为猫儿庆祝新年。


Fish
&
Chips
Seafood restaur

# 明信片的风雅

返港前几个小时剩余，跑到大阪驿的高岛屋百货公司走走，结果买了很多东西。

其中之一是一个桐树做的小木箱，盒上烙印着商品名PHYS。

打开一看，有五张空白的明信片，一个含有十二种不同颜色的颜料盒，另外有薄薄的塑料彩色板。最后有两管笔，一支是普通的黑色走珠水笔，另一支笔头为毛笔，笔管可装水，用微力一挤，水就会流出来。

干什么用的？原来是一盒画水彩画的旅行用具，简单轻便。桐木的质地很高贵，摸起来爱不释手，整套东西要卖五千日元，合三百多块港币，值得吗？

我们旅行，看到什么就用照相机拍下来好了，画什么？是的，尽管用傻瓜相机拍好了。拍多了，自己也变傻瓜。

旅行时，要是看到什么印象深刻的，把它画了下来，写几个字，贴张邮票寄给朋友，这又是多么风流优雅的事！

我不会画画！有人这么叫了出来。谁说的？你做小孩子的时候也没画过花呀、屋呀、洋娃娃的吗？就用这种心境去画好了！会用笔写字的人，就会画画；这和会走路的人，就会跳舞一样，问题看你肯不肯学一学罢了。




先用那管水笔勾出线条（它是不会脱色的，不与后来用的水彩混杂），比方说，看到的远山，用水彩笔点了绿色涂上去。前面一池蓝色的水，然后十根露出水面的脚趾，这么一来，已经表现出你在浸温泉了。

俗气去想，现在有很多大机构主办明信卡大赛，入围了奖金不菲，五千日元成本可能变成五万或五十万。这种引诱，够原动力让你去尝试一下吧！


JALAN PETALING
PETALING STREET
美容
BEAUTY SHOP
Salon

# PART 2

# 好物：好的与贵的

每天拿茶盅来沏茶呀。

春天用花开鸟鸣的图案，夏天是古人树下纳凉，

秋天一片枫叶，冬天大雪中烹茶。

## 爷爷的陶器：从小不用好的东西，长大后眼光就不够

日本朋友告诉我一个陶艺界的故事——

爷爷今年已经七十岁了，他所做的陶器、瓷器全国闻名，每年都要来东京的百货公司开展览会，他在我们家住一晚，隔天就回乡下去。

我们家的小孩很喜欢这位爷爷，因为爷爷常把一些素描给小孩看，惹小孩们的欢心。

一次，我们全家到爷爷的工作室去做客，见他全神贯注地在陶器上绘画，表情投入，顽固又严肃，吓得孩子们一跳。“从前这些陶器，都是粗品，现在卖得那么贵，我做了却觉得没意思了！”爷爷很喜欢喝日本清酒，醉后，总发几句牢骚。

家里又收到爷爷寄来的包裹，打开纸箱一看，却是些碗碟和茶具，爷爷说：“卖剩的，你们用好啦！”

那么有名的人做的东西，我当然收了起来，向爷爷说：“不能让小孩们用，打烂了多可惜？”

爷爷听后大喝一声：“你说些什么鬼话，有形状的东西总会坏的，从小开始不用好的东西，长大之后眼光就不够！”

从此，我们家里用于吃饭、喝茶的东西每个都是八千日元以上。

小孩子们也记得爷爷的教训：“那是些身外物！”


我
喜
歡
的
醬
菜

# 小千谷缩：好物让人上瘾

## 天下最完美的布

入住伊豆的修善寺温泉旅馆Asaba，完全不是因为它的风吕或食物。到了夏天，这家人铺在榻榻米上的布围、枕头套和被单，用的是日本最好的“小千谷缩”麻布。

“小千谷缩”Oziya Chizimi能够称得上是天下最完美的，你只要摸过一次，就上瘾。

它的感觉是硬中带柔。不像丝，穿着不会因汗水而贴身，质地有吸热又即刻散发的功能。通风清爽是麻的特征。

因为容易产生皱纹，小千谷这地方织的，干脆将麻缩起。方法是把麻丝捻后又捻，令它凹凹凸凸缩着，织成布后再用人手搓揉，纤细的皱纹令到接触人体的部分减少。三宅一生的缩纹时装，早在千多年前，已被人想到了。

一般叫为“麻”的统称植物纤维，有二十多种类，分布在亚洲的是大麻和苎麻，欧洲用的是亚麻。

追溯麻的历史，古人学会用植物织衣，在于新石器时代，亚麻于埃及已在公元前一万多年前的遗迹中发现，中国的坟墓挖掘出来的，也有三千多年前的麻织布料。

上海的二十世纪四五十年代，风流人物穿麻质西装，同样的一买就是两套，上午穿一件，吃午饭时溜回家换另一件，保持笔挺。

起皱的麻，其实也不错。自己穿得舒服就是，管人家说什么？

如果介意，买缩麻料好了。当今质地最好的缩麻，在中国不知去哪里找，意大利的已经加了人造丝，买真真实实的麻衣服或被单，小千谷还是首选。

人工贵，成品当然不便宜，一件夕方凉衣Yunata要两千多港币。衬衫裤子一套，四千港币左右。可向小千谷织物同业协同组合邮购。

## 小千谷织物工房

到了新潟，非去向往已久的小千谷不可。小千谷的独特麻织品被称为“缩”，是农妇们在寒冷的冬天编织的布料。将苎麻一丝丝揉捏，织成布后染成，铺在雪面上，让它收缩起来，薄如蝉翼，穿了不沾皮肤，又不必烫直，永远保持原状。这种织法已有一千多年的历史，被日本政府指定为“重要无形文化财产”。

市内有家“小千谷织物工房”，陈列着古代织布机，让前来参观的人士亲自动手体验，甚有趣。

馆中收集了全世界用麻来纺织的产品，如果要买小千谷缩，则到二楼去。

在小卖部里，你可以定做一套夏天的和服，选自己喜欢的颜色和花纹，工作人员为你度身，两个月之后寄到你家里去。因为很薄又半透明，穿男装的小千谷缩和服的时候，里面要加件三个骨的底裤，日本人称这种裤子为“舍子”（Suteteko）。

每块布料都是人手做的，价钱当然不菲，但是在原地购买和定做衣服，则比起在东京或大阪的百货店便宜三分之一。

除了传统和服，小千谷的服装设计师也做了一条叫Free Form的时装线，有男女的T恤衫和外套，只卖大、中、小三个码，天气热起来穿小千谷缩衬衫，是无上的享受。

在夏天，我住过一间温泉旅馆，晚上盖的被单是纯白色的小千谷缩，舒服无比。想在店里买，拿出来的都没有我要的尺寸，太小的被单我这种高佬盖起来一定露脚。为什么不卖大张的呢？我问女店员。

她的回答我很满意，她说用木头做的织布机，织出的东西最大也是那么大了。


TOKYU
HANDS

# 日本制钢所：完美厨刀，终身使用，不贵不贵

日本制钢所是北海道最重要的工业，上市的股票排在前位。看炼钢，我兴趣不大，但是日本制钢所为了名誉，还附带开了瑞泉锻刀所，从来没有对外开放过，是此行的目的。

锻刀所在一九一八年成立，为了保存日本刀的制作工艺。第二次世界大战后，锻刀被禁止，这门艺术要是不保留，就会慢慢失传。

当今，日本刀当为美术品鉴赏，我们看的是第六代传人堀井胤匡的技巧，日本刀由低碳素素材和高碳素素材两种钢皮制成，取前者硬度和后者的锋利。二铁包了又包，打了又打，最后磨利完成。参观完制作过程后，我问该公司的经理："买一把，要多少钱？""一百万日元左右。"他说。以当今汇率换算，是八万五千港币，我心中有数。

事因我组织的旅行团中有位小朋友，父母都是知识分子和美食家，教他看书和享受美食美酒。一连十年了，我们每个农历新年都一起度过，看小朋友的成长，感到无限的欣慰。

"长大了要做什么？"我从小问他。

"当厨师。"小朋友回答。

多年来都是同一个问题，也是同一个答案。

当今他学业已成，不过还是想学烧菜，他父母拗不过他，让他到伦敦的蓝带学院学习。他向我提出："我想买把日本的好刀。"

我替他查问又查问，日本厨刀，用来用去只是三把：切菜的、劏鱼的和片肉的。制造日本厨刀的名人可不少，各自精彩，但提到西洋厨刀，他们都不屑一顾。

当今已找到了门路，只要问小朋友刀的尺寸和厚度，就可以请那位国宝级的大师锻一把，终生使用，不贵不贵。


TAM
SWEET SOY
Ketjap Manis

# 打火机：我对美物要求很高

带来的打火机，是用完即弃的那种，我已经不买贵的，很重，又常遗失，专购不超出十块钱港币的货色。

每一个都用几下子就不见了。这次没空买新的，居然给我把汽油烧得一滴也不剩，有很大的满足感，可见我这个人很容易满足。

行过公路边的服务场所，想买一个新的，但是看到的都很丑，宁愿用火柴。

对打火机的外形，我要求很高，用完的那个是在法国买的BIG公司的迷你型。黑色底，用白字写上爱因斯坦的数学方程式，漂亮得不得了，每次点烟都欣赏一轮，感到满足，丑的绝对不用，所以说我容易满足，又不是那么一回事儿，非常之矛盾。

在日本要买最新型的贱价打火机，唯有到火车站的商店才能找到，车站中总有几档，卖的东西从报纸到葬礼用的黑领带，那么小的地方有那么多货，真是令人叹为观止。

小档口的顶上写着英文Kiosk。为什么用这个外语，我真的想不通。日本人从来发不出这个音来。

所有的外来语最后一个音，遇到K字就加上个U，变成了Ku，遇到了M，就变成Mu。遇到了D，加一个O，变成了Do，遇到了T，也加一个O，变成了To，所以James Bond，在电视上看到配音版，对手们都叫这个铁金刚为Jimusu Bondo。

Kiosk，日本人惯性叫为“小壳场”Kouriba，在里面买了一个十块港币的打火机，一翻开盖子，点火，火着了，可以放手，火照样燃着，过几秒，自动熄灭，再闭上盖子，“咔嚓”一声，非常悦耳。

见外景队的导演明仔的打火机汽油也用完，就多买一个送他。

明仔咔嚓咔嚓玩了几下，乐得很，大叫：“蔡先生送了一个登希路给我！”

# 鸠居堂：历史悠久的文具店

银座街头那家圆形建筑物后面，有家历史悠久的文具店，叫鸠居堂。要是你找不到，闻也闻得到，因为它发出了一阵阵浓郁的香味，将你引进去。

鸠居堂卖所有与书法有关的东西，包括在书房中焚的香，香味就此发出。现在店里连供佛像的神龛也出卖，一小间十几万港币。

纸也是此店的特色，数千种质地和颜色任选，单是稿纸就有几十种花样，还有特别印来写经用的纸。日本人喜欢研究折叠纸艺，要做千纸鹤，光顾此店最合适。

鸠居堂制造的毛笔也是闻名于世，冯老师生前有三支大山马笔，说比我们的年龄还要大。五十年前买，也要好几百大洋。

山马笔更是岭南画派爱用，看画画的人用山马笔，就知道是某名家的学生。

它一共有三层。顶楼设书法展览，日本名家的书法古怪得很，我看不懂。二楼卖中国的文房四宝，售价惊人，但爱好书法的日本人争先恐后抢购。他们一生中能得到一个端砚才死得瞑目。一小方青田印石，在香港最多不超过三百元者，一拿到鸠居堂，变成一千五百元。

# 泷口木雕：匠人精神

在阿寒湖“鹤雅”旅馆的大堂中，摆着一尊木雕，是一个少女坐在马的后臀上，人和马都朝天看，线条简单纯朴，刻工不规则之中又带调和，一看就知道非池中之物。

旅馆的每个角落还有其他作品。个性很强，即能认出，木雕下面刻有作者名字：泷口政满。深深记住。

旅馆旁边有个倭奴村，专卖些纪念品，翌日我一早去散步，发现其中有间店是泷口先生开的，即刻走进去。

看见一位清瘦、束着长发的长者，带着一条土狗。和他讲话时，老人不瞅不睬。

店中有泷口在东京开展览会的单张，看履历表，原来与我同年出生，三岁时因肺炎发高烧，失去听力。

才知道刚才他并非傲慢，即刻掏出纸笔，问说有没有作品集出售。

长者微笑摇头，哈哈啊啊地作“本人寒微，没资格出书”手语，原来听觉障碍，也影响到说话。

店内作品数十件，泷口先生喜欢的主题是风与少女，人物造型脸略圆胖，一头长发飘风，每一尊木刻都是根据木头的原形雕出，更流露天然之美。另外就是猫头鹰了，倭奴民族奉之为神，塑造成各种形态的佛像供奉。

泷口出生于中国东北，四岁时返乡，念口语学校，二十二岁那一年一个人去北海道旅行，大概是那个时候看到倭奴人的木刻，深深爱上，就住了下来，一直生活至今。

我很佩服这种一生奉献给艺术工作的人，需宗教般的热情和很大的忍耐力。长年下来，对木头的条纹和质地摸索清楚，加工为作品，他住在阿寒湖畔，是因为可以找到大量由湖中漂来的浮木吧。这一刻，有把我一生和泷口先生交换的冲动，但到底是缺乏了那股勇气，低头叹息。

# 茶香炉：焙一炉茶香臬臬

香精炉出炉时，曾经买了一个，下面点小蜡烛圆团，上面一个半碗半碟的东西，放进水，再滴上几滴香油精，水蒸发，产生香味，是很多年前流行的玩意儿。

后来又变成一种大香水瓶式的制品，在头上点着火，就能一直烧下去。起初说是法国人发明的，有多好是多好，阿猫阿狗都问你要不要买？原来是层压式的推销。

这两种商品发出来的味道都有点不自然，虽然它们自称燃烧的是花朵提炼出来的油。谁有那么多工夫去做真正的花香油呢？就算买很贵的，还是大部分掺了许多化学物质在里面。我在印度旅行时去买他们的茉莉或沉香油，只有它们又便宜又纯正。

近来，有新加坡的医生研究出来，香熏对人体有害。任何东西吸得多，都有害吧，好在不是放在汽车的那种香精。

这次去札幌，到市内最好的鱼生店“高桥”，闻到一股很浓的茶味，刚沏出来的也不可能那么强烈，岂是发明了茶的香精？

老板娘是从前的名艺伎，品味甚高，不像是一个点香精的人。

“怎来的那阵茶香？”我问。

“茶香炉Chakoro。”她回答。

原理和香精炉一样，但上面的碟子装的不是水，而是茶叶，下面照样点蜡烛，即能发出茶叶铺煎茶时的香味。

“哪里买的？”

“日本各大都市的Tokyo Hands都有。”

第二天即刻去买了一个。陶制，很古朴，碟子特别大，可以放很多茶叶，熏过之后还可以用来沏，像刚焙过的。

日本人熏的多数是番茶或法事茶，都不够香。我会回家放安溪的铁观音或武夷的大红袍，日本人闻了一定甘拜下风。



# 风铃：夏日风铃最闲情

天气冷的时候，就想起夏天。

代表夏日的是风铃。

风铃由中国人发明，日本人较中国人更喜欢这个闲情的玩意儿。就算狭窄的居所，总要在屋檐下挂上一个。

辞书上，风铃出自风铎。铎者，大铃之意。风铎多数是挂在寺庙外。一休和尚在他写的《狂云集》里有首以风铃为题的诗，描述老和尚在午睡，给风铃吵醒。

十八世纪的文物中也记载过小贩们在担架上缚着风铃叫卖面食，称为“风铃面”，可见风铃是平民的玩物，并非一般士大夫专有。

印象极深的黑泽明利用风铃表现人物心中的杂乱。在《赤胡子》里，镜头推到一摊风铃档，几百个风铃一起响声大作，震撼力极强。

风铃的形态很多，最普通的是个铜钟，里面的铁挂着一片长方形纸条，纸条上用毛笔写上俳句，我喜爱的一首是：“她，是不是一个住在风铃里的女人。”

# 不倒翁：愿望，要靠自己努力去实现的

在群马县去了一家工厂，叫“大门屋”，专做达摩造型的不倒翁，全日本的达摩公仔，有九成由这家厂生产，黛安娜王妃和布什总统都去参观过，是种文化体验。

达摩不倒翁全身红色，用鹤的图案画眉，龟的图案画胡子，两颗眼处，留着空白。除了当玩具，还有一个功能，是用来许愿的。

通常买后，在公仔的左眼点上眼珠，这一年内，所许愿望实现的话，就在右眼处画眼珠，表示完成。

“愿望达到后，不倒翁是不是还摆在家里？”我问。

“不，拿到庙里去烧。”这家公司的老板中田纯一回答。

公仔拿在手上，颇甸重，原来是用纸浆塑成，浸在漆中染得全身通红，脸部涂上白色，再画眉毛和胡子。

中田解释：“群马早年是穷乡僻壤，人民到了冬天无法耕作，有个仙人指路，说做达摩不倒翁吧！结果成为群马县的名产。”

脸部表情，不假手下，全由老板本人亲自动笔，他在脸旁题字，写着“蔡澜旅游生意兴隆”几个大字送给我，笔法相当苍劲。

这时他拿出纪念册要我题字，只好乱写了。想起数十年前在日本，到好友川边元的家，他父亲说中国人写字一定好，要我写。当时一身冷汗，连忙摇头。

“整张插页的构图像一幅画，好字好字。”中田称赞。

“惭愧，惭愧！”我说。好在回到香港后，在四十岁那年开始跟随冯康侯老师练过，不然现在就出丑了。人生之中，会写几个字，好处说不尽。

饭后到燃烧达摩公仔的少林庙。原来整座山叫少林，和中国的少林寺没有关系。园庙前摆满不倒翁，集中到除夕那晚才一起烧掉。我家也有一个不倒翁，右眼还是空白的，那是许了戒烟的愿，没有完成。至今，也有十几年矣。愿望，始终要靠自己努力去实现的。

# 风筝：自由，不枉此生

在日本桥的三越百货公司老店后面，有间风筝博物馆，由几个爱好风筝的人建立。

里面并不大，却陈列了各种形态极复杂的风筝，还有东南亚一带的也收集齐全。

最喜欢的是以手染花布做的风筝，古朴简单，令人爱不释手。

馆址中还有一家很独特的餐厅叫“太明轩”。客人不必点菜，侍者送上来的只有一种：黑色的漆盘上，放了十多个颜色缤纷的小碟子，盛着日西合并的食物如牛排、蔬菜、豆类、海鲜，等等，各种东西只有一口的分量，最后奉上一碗小小的汤面。

据说创此食谱的店主在外国长居过，西洋的单单那么几道菜不敢领教，又不喜只吃日本东西，所以叫家里的厨子组成这个配合，客人吃得叫好，来不及招待，所以干脆开家餐厅。

来这里吃的人斯斯文文，学生也不少，多数是学艺术的。主人一有空便坐下来和众人大谈风筝。

酒醉饭饱，走出去时看见陈列室外有个小摊子在卖空白的风筝，让客人自填上字。兴致一起，提起毛笔，写上：虽然不知身落何处，但断线一刹那，自由奔放，不枉此生。

# 陶砂锅：工作之余，暂时做个天生购物狂

每次带大家到日本，工作之余，总要奖赏自己一番，暂时做个天生购物狂。

要求也不是很高，到各大城市的Tokyu Hands去，看有什么新奇的煮菜用具，或者去Itoya买点纸笔，满足矣。

买得最高兴的是一双旅行筷子，分四段放在一个锦质的小布包中。筷子一头一尾旋转后就能连接起来，手工极精巧的关系，螺丝的节缝几乎看不到。

带着这对筷子到处走，在法国的酒店中吃奄列，从和尚袋里拿出小包装的酱油，再把筷子接上，夹着蛋来吃。漂亮的女侍者大概是波兰移民，好奇地前来问长问短。

天气一冷就想起火锅，日本云井窑的砂锅最高级。一百五十年来一代传一代，今日的主人叫中川一边陶，好一个名字！他做的砂锅色泽美，又很耐热。

天气一热就想起麻质的衣服，用小千谷缩的麻织成的和服薄如蝉翼，又不黐肌肤，是送给自己的最佳礼物之一。这种麻布是编织后铺在积雪的大地上，让麻质缩起来，比三宅一生早发明几百年。

上次买了茶香炉，这回朋友们也找到。试用一下，把茶叶放在炉上的小碟之中，下面点蜡烛，果然全屋茶香，久久不散，焙过的叶子沏茶，一物两用。

最贴身的还是那张羽毛被了，薄薄的一张单人用者，在冬天竟能盖得出汗。

羽毛被分羽和绒。前者是一管弯曲的毛，采自家禽的翼和尾，只适合用来当枕头；后者是一团团的毛，采自野生水鸟的颈和胸。

当今已不能捕杀，只有靠专人到鸟巢中拾取，一张被要翻开多少个巢，不敢想象。

## **Kotatsu**：漏夜读书，寒冬恩物

这次我们住的日本旅馆，除客厅、卧室和偏厅之外，还有一个小房，中间摆着一张矮桌，桌面之下盖着棉被，棉被底下弄个发热器，这就是日本人所谓的Kotatsu。

最原始的是生了一个火钵，但一不小心便烫伤脚，近代已被淘汰。目前还在地面中挖一个洞，让人把双脚伸进去，旧时在榻榻米上生活惯了，盘着脚也不会麻痹，没有洞。

用Kotatsu的时候，屋内就不生火水炉了，那么脚暖罢了，上身怎么办？老人家通常会披上一件很厚的棉被式的上衣，双手捧着一杯热茶，瞪着眼看电视。

当留学生时代，一群人被招待到日本人家中吃饭，大家都把腿伸进Kotatsu里面，有个柬埔寨来的同学，袜子长年不洗，又穿不透气的塑胶运动鞋，那阵臭味差点把我熏得昏倒。想起小时乘校车，当年当然没有冷气，一下雨关起窗，不知谁脱了运动鞋，我一直想呕吐，从此憎恨这种运动鞋，一生人从来不穿。

Kotatsu在寒冷的冬天，实在是一种恩物。漏夜读书，全靠着它才不会被冻死。当年住的是木造的房子，墙薄如纸，每次都在想："今年的冬天，过不过得了？"

脚伸入，太久了，也有过热的现象，感觉上脚部生了一颗颗的水疱，这时就要把脚拔出来，让冷风凉一凉，一感到冷，再伸进去，重复又重复，天就亮了。

花那么小的热量，得到那么大的效果，也只有Kotatsu这种御寒的工具。日本经济泡沫一爆就爆了十年，人民咬紧牙根过活，可省就省，当今的电费又愈提愈高，重新流行起用Kotatsu，也不出奇。

问题在于日本人已渐渐不在榻榻米上生活，不会用它。想起日本女人的腿因不坐地面而细了，不会用Kotatsu，也是好事。



# 火柴：最好的朋友，要送一盒火柴

所谓物轻人情重，有什么送礼好过火柴？

火柴又有什么稀奇？朋友问。

我小时候用的火柴都是笨重重一大盒的，现在任何香烟铺或家庭用品部找，只有打火机，别说古老包装的火柴。

别小看这盒火柴，它是老远地由瑞典运来的。招牌上画着三只脚，或者一只燕子，几个得奖的金牌图案。当年认为老土，现在看起来简直是艺术品。

尽管出现了各色各样的打火机，厨房中还是火柴实用。尤其是点雪茄，更非长条火柴莫属，火柴是不会被淘汰的。

火柴盒作长方形，侧边涂着两片褐色磷体，当今的火柴逐渐改进，磷体成为一点一点的组合，看起来不十分可靠。

体积也缩小了，只有旧火柴盒的三分之二。这下子可真麻烦，我买的古董烟灰盅常有古铜火柴夹子，用当今的火柴，绝对插不紧。

气起来，用张厚纸垫着，勉强将当今的火柴盒塞了进去，但是美感尽失，欣赏什么古董？不如用打火机。

追寻那古老的火柴，变成一件重要的任务，我到泰国、土耳其、前南斯拉夫等地方，首要寻找火柴。

火柴吗？我们有。拿出来的都是新包装，对方还以为自己国家很进步呢。

失望又失望，想不到这次去北海道，在便利店中找到心目中的火柴。两盒包在一起，卖一百日元，六块六港币。盒上也画着一只燕子，是日本人当年专门模仿外国货的遗迹。大喜。

有时候帮了人家一个忙，对方一定要送些礼物，只见过一两次面的，问我要什么，我会说要一包日本米；熟一点的，要一根萝卜；最好的朋友，要一盒火柴。情重嘛。

# 和平烟：我享受的是自由

## 香烟

抽香烟，已变成一种罪恶。

一切抽烟的行为都要被赶尽杀绝，天下政府将定重罪来惩罚吸烟者，但是没有一个国家全面禁止。拿破仑早已说过："这种罪恶带来十亿法郎的税收，你能找一种功德代替它，我即刻禁烟。"

电视上再也看不到香烟的广告，但许多大型的活动还是由烟商赞助，万宝路化身为衣服来告诉人家它的存在。要让香烟完全销声匿迹，我想永远做不到。

好莱坞自律，虽没明文规定，但也再不让男女主角抽烟了，只有反派才能吞云吐雾。再见了，堪富利·保嘉。永别了，占士甸。

香烟的优雅和高贵的印象，被雪茄代替，美国人最崇拜的领袖肯尼迪是抽雪茄的。当今的巨星如罗伯特·德尼罗、阿诺·施瓦辛格照抽不误。雪茄也变成妇权运动的武器，禁烟也是她们搞出来的，抽雪茄也由她们卷起旋风。麦当娜在戴维·莱德曼的深夜节目中大抽雪茄，男男女女没有人攻击她。

我们这群老不死的写作人还是不肯放弃香烟，它的确能带来宁静和灵感。谈香烟和大众对立太过枯燥，还是提一提美女Michelle Pheiffer的名言吧："我绝对不反对吸烟，因为坐下来吃饭时，一桌人的言论最有趣的，还是那个吸烟的家伙。"

作家马克·吐温曾经说过："戒烟是我认为最容易做到的事：我应该知道，因为我已经戒过一千次了。"

名女人Florence King老了之后说："对于性，现在我唯一怀念的是事后那根烟。"

我们这辈子人最顽固，你愈禁我们愈想抽，虽然二手烟害不害人还没证实，没得对方同意我们不会抽。我们享受的是自主权，不管那是对我们好的，还是坏的。

## 和平烟

在日本抽外国烟很贵，大家吸廉价的国产品，由政府独营专卖，所以香烟很少卖广告。每出一种新牌子，才宣传一番。

早期的烟，都没有透明胶纸包装。抽惯一种叫“憩”的，每包只卖当时的四十日元。这种烟较浓，很受劳动阶级和学生的欢迎。电影中常看到老艺伎抽的是“朝日”牌，它比法国佬的烟味道更厉害，烟尾有个小长纸筒，吸时把纸上下按扁一节，又左右按另一节，变成滤嘴。“希望”是第一个有玻璃纸包装的，算是贵族烟了。便宜的“黄金蝙蝠”，它至今还是时髦人的玩意，但除非去专卖公社，不然很难买到。

老一辈的烟枪还是保留抽“和平”牌的传统，深蓝色盒上，浮印着一只金和白的鸽子，单调中极有气派，是美国名设计家雷蒙·洛埃的杰作。这个设计，将永远留名在香烟包装历史上。它在日本战败后即生产，象征今后永远的和平。此地买不到“和平”牌，是不是它拒绝变成经济战争的一分子？

# 眼镜：每天要用的东西，当然要贵的

## 眼镜布

去年，有个日本朋友送我一块布，手帕般大，说是用来擦眼镜，一定有效，是个新发明云云。我收下后忘记试，放在抽屉中。

今天拿出来一擦，果然眼镜明亮得多。好奇得很，玩了老半天。起初，以为它是沾着特殊的化学物品，摩擦镜面光亮，但看说明书，说用肮脏了可以水洗，所以应该不含除渍剂也。

原来此布是经过五年之研究才产生的，它用极细纤维制成，所有的油渍或秽物，一拭之后，污垢堕入细纤维洞中，实在神奇得很。

在日本，发明公司由几年前起，每个月可以卖三万块，至今已出售了四十多万块了。

通常在电车车站的小卖部可以买到，最初一块卖六百日元，合港币三十六元，现在大量生产，已减至五百日元，三十港币。

香港的眼镜店尚未出售，买了一些送朋友，试过的人也说好。

日本的几家纤维公司月前抢着制造，已有各种颜色及不同的花纹，最近还要推出有香味的。会不会生产过剩呢？他们的理论是：

“日本人，两个人之间就有一个戴眼镜，不怕没有生意做。”

## 配眼镜

新鲜的产品，果然是与众不同！

在札幌有半天的自由活动时间，大家钻进电器和服装店，我则在镜铺流连。

“配眼镜香港便宜。”团友说，“日本人都来香港买，你跑来日本干什么？”

原因是看中了一副最新的架子，只有零点五克，比一粒乒乓球还轻。

这种新合金技术产品在香港也能找到，不过穿在两块玻璃中间的鼻架，把合金金属卷成了一个圈镶入，样子不讨人喜欢。新型是夹上去

的，至今还没看过。

“日本做的吗？”朋友问。

“是瑞士产。”店员回答。

瑞士货应该在日本更贵，不过现在他们的税已减少，店租也便宜，售价和香港所差无几。主要的镜片是日本产。本来Hoya的已经很高级，比Hoya更好的是Nikon，但是最犀利的还是Canon镜片，可以说是天下最薄最硬最清晰的了，日本货该在日本买。

价钱当然是贵的，但是想起每天要用的东西，要节省也是省别的。像我们睡觉那张床，也要好一点的吧？

这根本是崇日心理。有些人可能这么想。但日本这地方一分钱一分货。长久使用的东西，在日本买，并不只是崇日那么简单。跟着流行去买他们的判官鞋或者Hello Kitty，用了一阵子就卖掉，那才是浪费和崇日。

“要十天才能配好。”店员说。

日本人做生意不够我们快。

“赶一赶。”我说。

店员拼命鞠躬道歉，说什么也不肯。

“先做好，叫人来拿。”我说。

他们又打躬作揖地：“配上时要为你校好角度，才做得完美，要本人来才行。”

最后只有作罢，还是回香港买，但是那么贵的东西糊里糊涂地为你配上，真是有点不值。

# 短刀：每个男人都有一个英雄梦

短刀深深地吸引着我，那发亮的冷锋，鹿角的手柄发出热量；两者取得完美的平衡。

我对短刀的迷恋，也许是天生的，在胎儿时我已抓紧着拳头，掌内是空的，但似乎是想握着一把短刀。

通常一把一边钝一边利的，才能叫为短刀Knife。这是防御性的工具，在原始世界的树林中也可靠它维生。两边都利的，则叫为短剑或匕首Dagger，那是攻击性的玩意儿。Dagger这个字，代表了刺杀，阴谋，我并不喜欢。

这么一个和平的人，怎会爱上短刀呢？我是不是心理变态？经常那么想。直到有一次和金庸先生去欧洲旅行，路经意大利米兰，女士们都去名店街买时装，我们两人在角落头那家卖刀的专门店歇脚，他大买特买，自称是短刀迷。那时候我才知道我也是正常的。

从石器时代开始，人类就学会制造短刀，用石头凿成的遗迹，当今在博物馆中可以看到。著名的美国考古学家Errett Callaha也是位爱好者，他常找石头制造仿古的石刀，很受爱斯基摩族人尊敬。

另一位石刀专家叫Dunny Clay，当今在佛罗利达的迪士尼乐园任职，闲时制造石头短刀，又用牛骨做成刀鞘，精美到极点，有时也用长毛象的化石制刀，极有收藏价值。

美国的短刀业最为发达，可能是西部开拓时代遗下的精神，很多折叠性的短刀，除了刀锋，还可以拉出几把钩子，用来清除塞在马蹄中的杂物。

所有制造枪械的工厂都出短刀，Remington厂的款式最多。Winchester的线条优美。前者生产的Barlow Knife被誉为儿童的第一把刀，但大人也会喜欢。COLT和Smith＆Wesson也有许多产品。

但大量生产的短刀始终不当成艺术品看待，这一行也有大师级人物，作品皆有个性，一看就知道出于谁之手艺。被称为摩登美国短刀工匠之父的是William Scagel，影响的后代众多。

John Russell做的短刀，刻着一个R字，中间穿了一支箭，很容易认出。内行人称他为爹—Daddy。

名刀之中，也不一定出自工匠，大英雄用的刀，也能万古流芳。像侠客Jim Bowie叫人专为他做的短刀，很长很大。上面三分之一是钝的，其他部分磨利，而且尖锋翘起，令敌人不寒而栗。从此，这类型的刀，都叫Bowie Knife。

当然，巨大带锯齿的兰保刀也出了名，但始终是虚构人物，Rambo Knife并不受爱好者尊重。

生产最多短刀的厂叫Bulk，美国人一提到短刀，都叫成Bulk Knife。刀虽出名，但全无艺术价值可言，连传奇人物也拉不上关系。

小时有一把德国刀，柄上刻着人类创造的各种工具，非常喜欢。当年所有的货物，凡是德国的都是好的，日本的代表坏的。这把德国刀保留至今，爸爸送我的这把刀，后来才知道是出自名厂Wingen，他们生产的Othello，当成餐刀一流。

Victorinox的十字架牌子刀，没有什么人叫得出厂名，都以瑞士刀称之。一把刀中可以藏有数十种工具：剪、钻、尺、放大镜，等等，数之不清，最近还加了镭射瞄准器。成长中的男孩都想要有一把。曾经有个笑话，一名妓女不要肉金专收瑞士刀，因为老了之后可换取大把男孩云云。

至于法国乡下人每人都有一把的是折叠的Opinel刀，刃上刻有一个皇冠和一只手的标志。木头柄，刃与柄之间有个铁环，旋转之后，可以防止不小心刀锋叠折，伤到手，法国人一吃长面包，都用它来劏开。我们用刀，都是向外劈，欧洲人是向内切的。

拉丁美洲人最爱用的是蝴蝶刀，菲律宾人也是，手柄由两枝钢铁打成，双手相对打开之后就露出刀锋，但用者喜欢一手抓着一边的柄，舞弄一番才合上，非常花巧。

跟着技术的进步，有许多带着几何形花纹的短刀出现，这是把钢线压扁之后磨成的结果。有的更是渗了钢和镍，打成又黑又白的刀锋，这种做法通称为Damascus。

并不一定要实用，将刀锋和刀柄刻成艺术品的短刀，也有很多收藏者。纽约的珠宝商Barrett-Smythe专做这种货色，我有过一把W-Osborne打刀锋，R．Skaggs刻刀柄的Art Deco型的刀，但在搬家中遗失了。

当今在我办公室台上有一把开信封刀，设计得最为简单，是把一枝一边利一边钝的钢铁，中间一扭，前后皆可运用，是个得奖的作品，好处在不能杀人。

最锋利的刀和永不生锈磨损，又非常实用的是手术刀了，但样子奇丑，又不吉祥，不为我好。

男人爱刀、收藏刀的心理，是一个永远长不大的孩子。这和女人喜

欢洋娃娃一样吧？许多已经成熟的女人，看到她们的照片，床头还是摆满洋娃娃的。

男人和女人最大的不同，是前者收藏短刀，只用作观赏，杀伤力不大；而女人却时常把洋娃娃从中撕开，看看它藏着的，是怎么样的一颗心。

# 枕头：好好睡觉是一种安心

## 圈子饼

飞机早到，吃晚饭前有时间去心斋桥购物。来之前没有睡好，与枕头有关，愈来愈觉得老的那个很容易把颈项睡硬了，决定来日本买一个更好的回去。

一直听说有为客度身定制的枕头，走进卖卧室用品的商店，询问之下，女店员摇头，说没有这一回事儿。

正要走出，给她拉住："试试'西川'牌的圈子饼枕头吧！"

被名字吸引，什么叫"圈子饼"枕头？好，反正有时间，试就试。

店员请我躺在床上，枕头部位通电，测量我的头颅和颈骨的方位，经过计算机，显示在荧光幕上。

"要不要高一点？""舒不舒服？"等问题，详细问完，再用计算机计算完毕，打出答案。根据资料，店员去找出三个枕头。睡在其中一个，的确没有旧枕头那么顶住颈项。

三个枕头的设计一样，但硬度不同，让我挑选最适中的那一个。

到底是什么东西做的？羽毛？塑料？发泡胶？店员拿出一粒拇指头般大的东西。中间空着，压就扁，放开了又恢复原状。

"这是树脂做的，"店员说，"一粒压了会扁。多了就压不扁，反而有回弹力。"

再仔细研究枕头的构造，中间的四方格是空的，颈项睡的那个部分有条拉链，打开看，可以把树脂粒拿掉或增多来调高调低角度。

"为什么叫圈子饼枕头？"我问。

"中间是空的，像圈子饼。"店员解释。

行李箱放不进去，买了才后悔，只有每天拿在手上，带着枕头到处去。朋友问起，我说这是我的安全枕头，像《花生漫画》中莱纳斯的被单一样，不带在身上就会晕倒，说完噬住拇指，作白痴状，惹得众人大乐。

## 竹夫人

用抱枕这个习惯历史悠久，香港和大陆已被遗忘，南洋人还是保留着。通常是把一般枕头制成长形罢了，没什么花巧，为了干净，也缝一布套包住。小孩子用小抱枕，大人用大抱枕，用惯了，没有它睡不着。

许多中国文学都记载着抱枕这种东西，最早的是用竹编的，称之为“竹夫人”，夏天抱着睡觉有阵凉意，古人不用冷气空调，但他们拥有的是无限的悠闲和雅兴。

听说，有钱的人还用象牙刨成线编抱枕呢，我没有看过，但听起来已经觉得这些人真懂得享受，现在找到，可以摆在博物院去。

我们一家都用抱枕，只记得弟弟小时候喜欢把封着抱枕套的那条带拆开，才两三岁，已经懂得用小手指慢慢地、一根根地抽拉，将结头部分拆得像一管毛笔，蓬蓬松松，然后用它来轻轻摩擦鼻子，安静地睡去。

家住像荔园一样的游乐场里面，抱弟弟去散步，他最喜欢灯火的光明，走到一半，弟弟疲倦睡去。抱回家，一到，惊醒，看不到光明，用小指指外，大哭，要再出游。为哄他睡觉，会把抱枕套毛毛在他鼻上扫一扫，说也奇怪，像关电灯一样，即刻睡去。

古时候的抱枕是怎么的一个样子的呢？是不是和流传到现在一样的，像条香肠？我一直感到好奇，结果给我在一本线装书的插图中看到，原来有少女般高，中空，做葫芦形，像个头和身体，要是能买到一个有多好！

这次去大阪的高岛屋百货公司，就给我看到和图画一模一样的抱枕，大喜。日本人保留中国文化，还是做得好，即刻买下，不能寄舱，手抱入机内，大家都笑我痴人一个。

# PART 3

## 那些好玩的让人上瘾

一个人到世界上来，来做什么？

欣赏最好看的、最好听的、最好吃的。

## 我不要作画，要玩画

在东京偷空去看画展，三越百货一年一度的新画家作品展，整个会场有上千幅之多。

能被选中，是年轻人的梦想，踏入画坛的第一步。绘画并不能靠尺寸来衡量，只能计算参加过多少次画展或自己开过几个展，当一张成绩表。

那么多绘画者之中，有哪一个能成巨匠呢？未受肯定之前，都在默默耕耘，画完一张再一张，家里已没有地方堆放，还是卖不出。这个穷困挣扎的过程，非常漫长。

有人赏识，除了自己的功力之外，亦需要际遇。幸运的早一点碰到画评家的吹捧、画商的推介、收藏家的热爱。

倒霉的，一生人只卖出一幅画，要到死后才华方被后人发掘。

每一个艺术家在作品没售出之前，都在怀疑自己的能力：最初走的路线是不是模仿？建立了风格之后，有没有人懂得欣赏？即使有人买，自己是不是一个昙花一现的骗子？有人支持的话，能维持多久？五年？十年？永远处于不安的状态。中途放弃的，像樱花落地；发疯的，如天上的星星。艺术家的命运，非常悲惨。

刻苦经营下去，便得推销自己了。逢人便说我的作品卖给了什么什么名人。与一个庸医拼命吹嘘自己治好了某某，是一样的。

连品格最清高的冯康侯老师也说过：“开画展时，为了多卖一幅，也得向不懂的富商解释内容。艺术家，不饿死才是人。”

当年听了非常唏嘘，自认不是为了艺术抛头颅洒热血的料子。艺术家都是小孩子时已有天分，再投入一生为赌注的人。那种狂热，比任何政治或宗教更厉害。

当玩的又不同。文人嘛，画几笔又如何？不想成家的话，轻松自在，任何方式都能表现一下内心的喜悦。我不要作画，我要玩画。

# 我爱横山大观的画，也爱喝他爱喝的酒

日本庭园最出名的有桂离宫、二条城和龙安寺，都是历史悠久的建筑，而新的庭园，被世界公认为最优秀的，还有岛根县的“足立美术馆”。

它在一九六〇年创立，为什么那么重要？主要是它收藏了名画家横山大观的一百三十幅作品，而庭园的设计，都是依照横山的画中情景建筑，当然比工匠设计得更艺术化了。

这次把横山大观的多幅画搬来东京展出，我刚好碰上，不容错过。横山是我最喜欢的日本画家，早年作品都依足中国画的传统，后来加入西洋画法，自创出独特的风格。

但这一创新可惹出祸来，当年被传统派攻击为朦胧体、妖怪画、鬼画符，闹得在日本生存不下去，而开始到印度、欧洲等地一边作画一边举行画展，得到海外的支持，再回到日本，成为巨匠。

横山的成名作叫《无我》，画一个穿着大人衣服的童子，以迷惘的眼神看未来，充满了禅味。画中的儿童，就是在探讨人生意义的自画像。当年横山大观已有二十九岁。

四十三岁时画的《六十罗汉》，人物、僧袍、山石、树枝都有如古画的一片褐色，但树上的绿叶子用了鲜艳的近代颜料，已脱离了传统的画风。

《那智乃泷》只是黑白，大胆地在画的中间留下空位当瀑布，技巧值得我们学习。

《红叶》是大幅的屏风，用蓝色的背景来衬托枫叶，在其他画家只敢用绿色为背景的时候。

横山也是第一个将富士山当艺术来表现的人，之前画富士山的，工匠居多。

活到九十岁，横山一生以酒当饭，他和酒厂“剑菱”最有缘分，每次用作品去换酒。因为我喜欢他的画，也爱喝“剑菱”牌的清酒。价钱不贵，很好喝。

# 我想接近的“醍醐味”




日本人很喜欢用“醍醐味”这三个字。

醍醐味，到底是什么味道呢？

首先，“醍醐”两个汉字为最高的佛法之解。“醍醐味”可做美味的赞颂，也指“神髓”，更被惯用的是说明妙趣，譬如说书法醍醐味，便是书法的妙趣。总之，它形容无上的快感，最高的情趣。

但是，古代的醍醐味，只是简单的牛油奶酪味，非常煞风景。用牛奶可制成酪、酥和醍醐。将牛奶煮熟，变成像炼奶的形态叫“酪”；捣烂凝固成块状便是牛油，发酵之后造成乳酸，牛油和乳酸之间的东西就

是“醍醐”。

传说释迦在修行中病倒，得到一块乳酸而医好。所以乳酸和佛家搭上了关系。牛奶的制成品有五味：乳味、酪味、生酥味、熟酥味和醍醐味。醍醐级数最高，大概是因为它救了佛祖一命。

日本人除了本分的职业之外，常另有一种兴趣，男的钓鱼，女的插花，等等。他们对消遣也有像工作一样的狂热，所以参考书出版事业很繁盛，供给这群发烧友去研究，直到他们得到了个中情趣的“醍醐味”为止。好的一面，他们从琴棋书画发展到高尔夫球或太极拳等；坏的，他们研究如何自杀，甚至虐待狂和被虐狂，也有醍醐味。

# 好酒让人上瘾

## 好酒

年轻时住日本，跟着大伙喝威士忌，对白兰地的爱好不深。后来到香港打工，还是坚持喝威士忌，自嘲有一天连白兰地也喝得惯时，才能在香港长居。

酒瘾发作，到杂货店买。也只有香港这种地方在街头巷尾也可以购入上千块一瓶的佳酿。陈年X.O连巴黎也要到高级店铺才找到，法国人看到我们这种现象，也啧啧称奇。不过，见不到好的威士忌。渐渐地，我也接受了白兰地，当香港是一个家了。

记得第一次来香港，那是六十年代的事，当时大家流行喝的是长颈的FOV，后来才知道有V.S.O.P这种酒。小时候偷妈妈喝的酒，有手揸花、手揸斧头和三星牌，据老饕说已比后来的X.O好喝得多，但当年不懂得分辨什么才是好酒，有醉意就得，真是暴殄天物。

白兰地大行其道时，别说X.O，还能在杂货店里买到轩尼诗的EXTRA，当今虽然有路易十三，但是EXTRA也只在拍卖行中出现。

很难向不喝酒的年轻人解释EXTRA的味道如何，只可以形容它不像酒，总之绝对不呛喉，一口比一口好喝。

中国人喜欢的“白酒”，如果醇起来也不错。喝过一瓶茅台，那白色的瓷樽已贮藏得发绿，喝起来也不像酒，连干数杯面不改色。从前很佩服周总理迎接外宾时老干茅台，那么大年纪还是照喝，如果是那种好茅台，相信你也能一杯干了又一杯。

醉意是慢慢来的，但泛舟荡漾，喝多了也不会头晕眼花，舒服到极点。

我最后喝的轩尼诗EXTRA，是倪匡兄移民旧金山后我第一次去探望他。从柜中拿了两瓶，一个人手揸一瓶，一下子干个精光。好酒就是那样的，再没有更清楚地说明了吧？

## 烧酎

烧酎Shochyu，就是我们的烧酒，也叫土炮和孖蒸。北方人的白酒，就是把烧酒连续蒸馏，提高更强的酒精度。

日本人一向喝的是清酒Sake，烧酎的出现，也不过一百年，属于一种劣酒，只是劳动者才喝的。

最初应该由韩国传来，韩国人称日本清酒为“正宗”，取自“菊正宗”牌子的名字，他们自己做的烧酎“真露”，杂质甚多，喝了会拉肚子，故要渗一小瓶韩式“济众水”，才没毛病。

韩国人来到日本，住了下去，用日本的大好白米做烧酎，水准就高得多了。著名的牌子叫“宝Takara”，有二十五度。四五十年的霓虹灯广告，只能在韩国人聚集的御徒町看到，不是很有名。因为便宜的缘故，穷学生开始爱上烧酎，但它极难下喉，有股很古怪的味道，所以就放一粒盐腌的软酸梅进杯子里面，用把长柄铁匙搞烂了，加烧酎，才能喝得下。

当年一些著名的大众酒场，像京成立石车站附近的“宇多”，客人都喝酸梅烧酎，侍者捧着一点八公升的特大酒瓶，见人干了杯即刻添上。酒便宜，小菜如煮牛杂也便宜，大家喝得不亦乐乎。这群穷学生长大，后来成为社会支柱，对烧酎的嗜好依然，便开始制造自己的名牌。混来喝的也不止于酸梅，可加滚水、乌龙茶和苏打来喝。年轻一辈愈沟愈淡，不像清酒那么易醉，也跟着大喝特喝。

目前，烧酎已变成了最时尚的饮品，不喝简直跟不上潮流，卖得比清酒贵得多。各种牌子不断出现，连冲绳岛生产的番薯烧酎，叫为泡盛Awamori的，也被捧到天高。但是韩国烧酎，除了“宝”牌，还是不受欢迎。有了电视剧的韩片之后，也许日本人才改观吧？

# 吃冰

到了炎夏，各地小食摊外总见一支旗，写着一个大“冰”字，下面画着冲天的海浪。

冰有红、绿和白三色。把冰刨了，由上面淋下草莓、蜜瓜和白糖糖浆罢了，不像我们的红豆冰，是没有料的。

碎冰堆积如山，孩子们小心翼翼从上头掐来吃，不然崩溃，沾得满手都是。吃进口，冰将糖浆中和，不是太甜。一口又一口，吃个不停，吃到舌头麻痹为止。这种清凉感，是可乐或其他冻饮尝不到的。

日本的这种吃冰传统是从明治时代开始的，从前冰是一种珍贵的食材，尤其是古代人，要把冰从冬天贮藏起来，天热了才吃，非皇亲国戚做不到。

喜欢草莓的人会说，鲜艳的色彩真诱人，但反对的说那种人工染料看了就怕。传统的糖浆是无色的，总称Mizore，大阪人叫它为Senji，东京人叫它为Shui，是用白砂糖加上蜜糖煮成。当今大量生产，也只剩下白糖罢了，爱者认为这才是冰的最正宗吃法。

除了白糖浆之外，还流行渗了茶粉的，叫为“宇治”。宇治地方，产茶也。

其他味道还有柠檬、橙、葡萄，等等，最近新加了芒果糖浆。根据统计，无色的白糖浆被草莓的红色打败，占总销额的四成。

至于冰块，我们那个年代还是用一个大四方块的，放在手摇的刨冰器内，制出又细又薄的冰来，现在的多是把普通小冰块放入一个搅拌器式的东西里面制出，已不似雪，像碎石多一点，口感没那么好。

考究的店中卖的是“纯冰”，把冰中的杂质过滤，花上四十八小时才做出的。普通的制冰器用零下八度做成，纯冰是零下十度，据说这种温度做出来较难融化，更加好吃。

夏天来到日本，雪糕和冰的选择，我还是爱吃冰。

# 百鬼物语

代表日本夏天的，还有鬼。

和他们不太骂粗口一样，日本的鬼故事不多。只在盛夏中说，带点凉意，到了秋天就绝迹，大谈恋爱的悲哀。冬天，日本人创作或阅读黄色小说，春天只谈樱花。

鬼故事之中《四谷怪谈》和《牡丹灯笼》最受欢迎了，改编成电影之后，每逢夏天，必推出来上映。

两个故事都同情被抛弃的少女，化成厉鬼之后向抢她们丈夫的富家小姐报仇，其他的鬼，只有名字，组成故事的不多。这些鬼分为一百种，叫《百物语》，包括了长舌头的、有手脚的雨伞鬼，等等。贞子并不传统，是现代人发明的鬼，才会从电视爬出来。

日本人也有盂兰节，是阳历的七月十三日到十六日，拜祭父母和祖先。没有亲人的，变为饿鬼。在这节日准备了很多食物施饿鬼。盂兰节传统来自唐代僧人不空，他到过印度，翻译了很多经典，其中有篇叫《救拔焰口饿鬼陀罗尼经》，后来传入日本。

“无缘佛”是祖先的朋友，因为本身没有亲人，由友人后代照顾，在祖先的佛坛旁边立了一尊无缘佛供养。京都嵯峨野之化野念佛寺里，有八千尊无缘佛的石像，每年八月底就有人来到这里点蜡烛，一点数千盏，那种阴森气氛，比日本一百种鬼更恐怖。

一般家庭到了盂兰节，在门前焚火，叫为“迎火”，来欢迎死去的祖先。盂兰会的最后一日也烧火，称之为“送火”，把灵魂送走。

地区全体集合起烧的，叫“精灵火”，京都东山，烧了一个巨大的“大”字，叫“大文字”。

形象最惊人的是“茄子之马”，把四支牙签插在茄子上，成为茄马，让祖先灵魂骑着走。日本乡下路旁经常摆着，像个玩具，但只令人想到一不小心踩着了，会不会也变为幽灵呢？不吉祥的感觉，非常强烈，避之为妙。

# 做一回柿子大盗

在深秋的这个季节，日本的公路旁边常见柿子树。

有的长得茂盛，一颗颗柿子躲在叶子下面；有的已经完全落叶，整棵树全是橙橙黄黄的柿子，至少上千粒，样子最好看。

一直想要亲自去摘几颗，但为了赶路，车子打回头浪费时间，便作罢了。

从窗口望去，有些柿子甚至转成少女的粉红面颊，像对我招手：“采我吧！采我吧！”

“那都是涩柿呀！不能即刻吃，拿来晒成柿饼的。”当地导游阻止：“要采的话，我们到果园去。”

到了果园，当今什么水果都有：葡萄已到收成时期，水蜜梨饱满，苹果盛产。当中夹了几株柿树，日本人都摘硬的吃，我喜欢最成熟最甜的大红柿。这最环保，日本人不会去碰熟柿，掉地化泥。

果园主人为我们安排一张餐桌，放在葡萄架下，把所有的水果切开，让我们享受一顿水果餐，真是丰富，吃得十分过瘾。

但念念不忘的，要采路边的柿子，看到前面有，终于忍不住，叫车子停下，跑到一间村屋，见有两个年轻人。看到了大队杀来，他们有点惊慌。

“让我们采几颗！”我提出要求。

对方安心下来：“尽量吃好了。”

说完还去担架梯子给我们，李珊珊、林莉和我大采特采。林莉最爱柿子，吃得不亦乐乎。

“我们收藏古董车，近来时常有人想来偷。”对方解释。

一面吃柿子，一面看到园中有很多汽车零件，还有几块被抛弃的车牌，才发现原来这两个年轻人不是怕我们这群柿子大盗，而以为我们是警方人员，两个人是偷车贼呀！

吃得饱饱，偷车贼还摘了许多柿子送给我们，向他们道完谢，出发到北海道去。

# 那些好玩儿的店

## 立喰屋

在大阪下榻的中之岛Rihga Royal Hotel附近，有一家小小的“立喰”屋。

顾名思义，站着吃的，名字并不贴切，应该叫为“立饮”屋才对，客人目的不在吃东西，喝一杯就走。

店里有个老头，也是站着，把一点四公升大瓶清酒打了，倒出来自己请自己，喝个不停。

喝酒的人多数喜欢有点东西送送，店里也卖简单的鱼饼、鱼春、豆腐和花生，等等，有些鱼和肉却是事先做好的。客人点了，老头舀出来放进微波炉叮一下，即刻上一桌。

睡不着，深夜走去喝一杯，和老头聊起天来：“店是自己的？”

“租的。”他说：“几十年前租下来，不很贵。”

“业主见你的生意好，会不会加租？”

老头笑了：“日本经济那么坏，我不减他的租算是好的了。”

“开这么一间店，是因为自己爱喝酒？”我知道答案，也要问问。

他点头：“喝得进医院几次。我老婆不喜欢喝，跑了。儿子骂我是个酒鬼，也跑了。”

看食物和酒的价钱，便宜得不能相信，又问道：“能有多少毛利？”

老头回答：“我不是那么算的，我算的是一天能不能够有一万日元的收入。”

一万日元，六百多块港币，除成本，算已打平，每天净赚三百多，吃店的喝店的，足够。

“不必储蓄吗？”我问。

“病了住医院不要钱，用储蓄来干什么？”

“这一点日本是做得好的。”我说。

“我只是担心死了，儿子来不来送终。”老头说。

“死了，还担心些什么？”我说。

老头点头：“说得对，今晚我请客。”

# 快餐车

市道不好，小贩就出现了。找不到工作，有什么比摆摊子做点小买卖更好？

日本经济泡沫一爆，已有十多年了，大家想尽办法求生，现在他们搞所谓的流动贩卖，就是我们的“快餐车”。

我对这种经营手法甚感兴趣，十几年前与洪金宝和成龙一起到西班牙，拍的也是以快餐车为主题的电影。

当今日本流行的车子，一辆卖十万多港币，车内设备齐全，有炉有灶，不过这种车一卖到其他地方就要贵得多了。

很赞成当小贩这一回事儿，百花齐放，多好！在泰国，我们的摄影队去到哪里，哪里就有小贩出现，像群蚂蚁。政府照顾民生，放条生路，我们的所谓文明社会，禁这个禁那个。

小贩真的好像政府所说那么不干净吗？我们也经过小贩年代，还不是好好地活了下来？看别的都市，像台北，小贩多得不得了，横街小巷中总有一两档，不见他们吃了出毛病。

日本的这种快餐车做法台北早已兴起，在办公室和学校附近出现，客人围着它，吃便宜的早餐或中饭，花样极多，岂不比在超级市场买饭盒更热辣辣？

当然在日本也需要牌照才可经营，但是手续简单，一领必到，停车场也欢迎它们，收个费用，泊满各式的快餐车，整个地方热闹起来。试想如果香港也这么做，海运大厦六楼天天变成嘉年华，连商场的生意也带旺。

我们的快餐车式的买卖，限制在那仅存的一两辆雪糕车，政府不再发牌了，当今经济最困苦，是否可以重新考虑改变政策呢？

小贩名副其实地从“小”起家，也许有一天成为超级市场的老板，凡事都要一个开始，只要花心机，服务有水平，东西好吃，一定成功的，如果领到牌，我也想去买一辆玩玩。

# 漫步御徒町

新井一二三写的《东京的女儿》一书中，有篇文章叫《御徒步町爱情酒店》，所有的东京车站中，没有一个是叫这个名字的，只有“御徒町”（Okachimachi），那个“步”字，大概是不懂日文的台湾编辑硬加进去的。

我这次去东京，也到过御徒町，是探望我的前秘书林晓青，她和日本丈夫石川在那里开了一家钻石店，叫Diamond Plus。

文章中提到御徒町的爱情酒店集中地，消失矣。代之的是紫色建筑的“庆屋”，从一号馆开到八九号馆，都涂上紫色。新井认为俗气的爱情酒店，想不到变成更俗气的百货公司。

“庆屋”专卖便宜货。所谓便宜货并不代表是二手的或者次级的。“庆屋”主人有大把现金，别人卖不掉的他们大量扫，当然压低了价钱。当今的内地旅行团也都知道，一车车来这里购物。

御徒町还有一个特色，战后韩国人群集在这里卖海鲜干货，这个传统保持到现在，通街可以看到“寅次郎”式的人物叫卖：“今天就快收档，半买半送！”

咸三文鱼、明太子鱼、鱿鱼干，等等，应有尽有，主妇们专门乘电车来这里入货，一次买够一星期的菜，省下好多。

走过几条街，就能找到“小韩国”，那里尽是韩国杂货店和餐厅，要找任何一种泡菜都有。

我最爱这一区，主要是来喝土炮Makali，那是一种刚发酵的米酒，以前只能在韩国本土喝到。但当年韩国穷，米中混了杂粮，酿出来呈褐色，只有在御徒町的韩国人私酿用的是纯白米，日本米又肥又大，酿后的酒白得像牛奶，一灌入喉，甘香无比。

当今在香港也能买到纸盒包装的Makali，但绝对没有御徒町的香醇新鲜，在我们这种年纪，找Makali比找爱情酒店更为恰当。



# 无处不在的便利店

## 便利店

便利店的书架上摆满杂志，教人在什么地方打弹子赢面最大。销路佳，当然有人相信，像香港的马经一样。

说到便利店，最大的一个连锁店叫Daiei，已面临倒闭。这家人在神户地震时拿大量货物救济灾民，本来很受客人支持的，但是日本人的生活方式一直在变，夫妻一起打工的愈来愈多，Daiei正常时间营业，已敌不过开二十四小时的7-11和Lawson两个大集团。我们到日本旅行，虽然在温泉旅馆有吃有住，还是喜欢先到便利店逛逛，至少买瓶矿泉水也好。

便利店灵活经营，抢去百货公司不少生意，卖的都是与民生最密切的商品，连水费、电费、保险单、看NHK的电视费、电话费，等等，都能在便利店中缴付。

烟酒不在话下，化妆品和须刨齐全，简单的日常生活餸菜（“餸”为粤语方言，即下饭的菜），都可以在那里买，夫妻放了工，往便利店一走，就能解决三餐。

大都市都有这种倾向，很多香港人也光顾便利店，但是日本的，和其他国家的有一个很大的不同。

我们的便利店卖的面包、三明治等，摆在架上摆得发硬。是不是新鲜？什么时候做的？没人知道。日本便利店最大的收入，是靠卖便当，各类盒饭应有尽有，共同点是摆在店里，只摆六小时，一超过时间不管好坏，都丢掉。

所以日本已经没有饿死人的现象，街头流浪汉都知道便利店在什么地方，什么时间扔饭盒，捡来吃，还可以选择花样呢。

治安算好，开至深夜的便利店也不常被抢劫。在美国的话，瘾君子一急起来就打便利店的主意。日本便利店唯一不能服务的是性伴侣，但架上有许多色情刊物和录像带，任君自行解决，实在便利。

## 闲时逛逛Lawson，一乐也

在日本的任何一个角落，都能找到Lawson这家便利店，比7-11还要成功。

我们Check in酒店后第一件事就是到Lawson去，买瓶矿泉水或啤酒、可乐。也不单单是因为比酒店便宜，它还有其他东西吸引你。

小小的店里，东西应有尽有。忘记了带牙刷或剃刀吗？顺手把它们装入购物篮，底衫底裤也有，纸做的。

我们的屈臣氏也有呀。但是开二十四小时吗？亦没有稀奇古怪的便宜打火机吧？

吃的东西占很大的部分，一日三餐能在店中解决，有的还摆着一个大炉子，里面有热腾腾的日式酿豆腐（Oden）。

各种各样的杯面，买后回酒店加滚水当夜宵。日本旅馆房中多数有个电动沸水壶的，挑一些易拉盖的小罐头，一瓶“桃屋”做的榨菜，便很丰富了。饭后还来一杯热茶，或者外层是巧克力、里面是雪糕的甜品。

如果仔细观察，便会发现店内货物多数投年轻人所好，连流行饰物或游戏机软件都出售。报纸栏里充满少男少女杂志。

这些便利店已经抢了不少大百货公司的生意，百货店经理叫采购组向便利店学习，认为自己的摆设很落后。

当然，我们香港也有便利店，但是花样不够人家多，而且客人把价钱和超级市场比较，都觉得便利店贵，这是它们的致命伤。

Lawson忙起来也只有两个嘴边无毛的小子在管理，深夜时一人看一间店。

日本有5％的消费税，找起钱来总有一元元的零头，柜台上有个透明塑料箱，给客人把零钱捐给残疾儿童基金，也是值得我们效仿的善事。

观光日本，闲时逛逛Lawson，一乐也。

# 让人上瘾的新去处

到东京，各人兴趣不同，去的地方也相异。男人往秋叶原的电器街跑，女子爱到青山一带的时装店。后者当今还有个新去处，那就是涩谷区代官山。

年轻人群集，代官山为最时髦的逛街点，店名皆以法文为主，尽量模仿欧陆风情。

到了星期天，店铺外有条长龙，还以为是闻名食肆，原来只是流行时装店。连买衣服也要排队，这情形也只有日本才会发生。

代官山本为一平凡住宅区，你开一家，我开一家后，一下子就凝成流行点。卖的不是国际著名的牌子，新设计家在广告上的投资不多，价钱中上，更受欢迎。

日本人对时装的感觉有他们的一套，东抄西袭后逐渐成为一格，小三宅一生一个个跑出来。年轻人与年轻人之间津津乐道地研究，即能辨出对方穿的是什么人设计的衣服，互相欣赏。

歌星、模特儿也在这里出没，附近有许多摄影室出租，为大明星造型。他们工作完毕在咖啡店中歇脚，或在白色墙上签名，或只是坐在室外让路人认出。

坐在咖啡室中看经过的男女，滑雪帽下披长发，或是一顶钓鱼帽盖着蓬松的鸟巢般的鬈曲头。男的几天不刮须，女的多穿四英寸高的判官鞋子，随时不平衡扑街（“扑街”是粤语方言，此处指“摔倒”）。

奇怪的是，许多女人长得很相似，也许是她们的划一化妆术吧。个个都以为自己是仙蒂·歌罗馥（一译为“辛迪·克劳馥”，美国超级名模），但身上穿的，似流浪者居多。

所穿服装，也许他们认为美，这不是我们这些与时代脱节的老头所能理解。但是，没有旧时细工与优雅，这是事实。

唉，《安妮·霍尔》至今也快二十年了，那时流行的乞丐装还一直穿到现在，就算年轻人自称多有品位，也是贫乏得很。

# 东京闹市里的一个宁静之处

没有想到，东京的闹市里，还有一个那么宁静的地方。

走进旧木门，是个小庭园，耐寒的松树苍绿，微雪飘下，以为是花瓣。

矮小的老太太搓着双手出来相迎。啊，现在的人长得真高，她说，战前的那一辈子从来没有看过。

走廊擦得发亮，反映着我们牵着的手。走进卧室，榻榻米上已经铺好厚厚的被垫。床单雪白，浆得发硬，一切都是那么干净和舒服。

老太太说声“对不起”，推开扉门跪着爬进，手上的漆盘中有一壶热茶和几个橘子。“吃吧，”她又说，“这是我们院子里种的，很甜。”

将浴缸的热水放满后退出，还祝我们有一个欢乐的时光。

炭炉中嗞嗞的焰声传来。榻榻米发出枯草味。洗澡后穿上浴衣，麻料与我们的裸身摩擦。脸上的微红，是火的反映，还是欲的烘亮。

终于到了非分手不可的时间。经过院子，雪已停，老太太在我们的身后用两块小石互敲，祝福我们心想事成。

# PART 4

# 慢慢走啊，欣赏啊

做人不管贫富，只要注意生活的每一个细节，

小小的欢乐，已经可以享受不尽。

# 明朗会计

## 灵活

日本人不够灵活。

数十年前，每天在香烟店买两包Ikori牌，一包四十日元。老头拿出一个算盘，的答两声，说："八十日元。"

今天，老头当然已不在了。香烟店中是个年轻小伙子，向他要了两包洋烟，每包三百日元，店员笃笃两声，说："六百日元。"还是不灵活，算盘换成电子计算器罢了。

火车站月台旁有个公厕，写着大便处和小便处，前者空溜溜，后者排长龙。他们的头脑是四方的。

半夜无车，交通灯亮红，也没有人过路。这是常见事，但守秩序也不能说成缺点。

不够灵活的副产品是很轻易信人，从他们对信用卡的态度可以看出。在日本用Visa购物，店员从不打电话询问银行，除非是一笔很大的数目。

来香港的日本旅行团团员，经常把皮包随地一放，遗失的例子不少，本来相信人是好事，当今社会行不通。

日本人做事总一板一眼，依足传统，很专业。什么都卖的餐厅，只在香港见到。

到寿司店，有个不吃鱼生的香港人硬要碗拉面。我说："寿司店不卖拉面。不吃生鱼有熟虾和蛋卷。"

他不相信："那么来盒鳗鱼饭。"

我说："寿司店不卖鳗鱼饭。"

这家伙差点和我翻脸，另一个不吃生鱼的，我替他准备个炸猪扒，但他认为那么肥美的Toro，不吃可惜："有没有火锅煮？"

"寿司店没火锅的呀。"我说。

“在温泉旅馆借一个拿来用，不就行吗？”他虽然想得妙，但是人家不会让他胡来。

还是倪匡兄最灵活。他去吃牛肉Shabu Shabu，再叫猪肉放入牛肉锅中涮。伙计说不能掺在一起。他老人就点了一个牛肉锅，一个猪肉锅。侍者拿来后，他只用一个锅。

## 明朗会计

配合日本人自己的一板一眼个性，他们算起钱来清清楚楚，不啰哩啰唆，这也是我喜欢的。

到了餐厅，不给小费是理所当然的事，就不必那么头痛。在酒店，不给替你拿着很重行李的服务员小费，天公地道，乘的士也是照咪表给钱。

买东西讨价还价更是痛快的话，那请你去大陆和中东附近吧，总会满足你的自虐。

从前，去日本吃寿司，鱼生当天采购回来的，没有定价，令许多新客却步，不知裤袋里的钱够不够。有了大众化的寿司店后，用碟子的颜色算钱，蓝的几多，黄的几多，一叠碟加起来几多，没有其他费用，客人就可以按照自己的预算吃东西，这种制度，叫明朗会计。

那是经济起飞时建立的，泡沫一爆数十年，至今还未恢复，虽然和日本人做生意不讨价还价，但现在可以照杀，尤其是贵重的东西。

便利店和百货公司不会睬你，照样明朗会计。如果是进口货或名画古董之类的，减一半价钱，绝不出奇。

普通货物，就干脆全店减价，像他们的一百元商店就是用这个技巧招徕，其他的有“多庆屋”和“堂吉柯德”等，不谈服务或包装，一味以廉价出名。

别以为便宜没好货。东西高级，价钱低等的是“Uniqlo”，在经济萧条中这家公司一枝独秀，卖的衣服多数是中国制造，厂方要求高而已。

至今为止，还有些付钱时不知怎么算的例子，像到了高级的料亭，从来没有价目表，走出来时老板娘递给你一张小纸，写着多少多少。

那完全是一种互相信任的关系，你有资格来到那些地方，大家已是老友了，价钱一定实在。其实实不实在，也不在乎，都是开公数嘛。

# 好品格与好传统

## 敬业乐业是好品格

日本人有敬业乐业的传统。用起人来，是一件乐事。

要是一间商行或一家餐厅，做出名堂之后就不怕没人用，很多人前来应招。如果是艺术家，更有父母把子女送上门，哀求老师指导一门手艺，薪水多少不拘。

我这一次去金泽最好的寿司店，本来星期四休息的，但专为我们开业。

“伙计们不抱怨吗？”我问该店老板。

他微笑：“我说什么，他们只有照做。”

来寿司店当学徒，从扫地洗碗开始，做个两三年，连一把刀都不让你磨。

“这看他们有没有耐性。”老板说。

“耐性？”

“是呀，枯燥的工作，能不能够忍受？态度认不认真？不是一朝一夕可以看得出来。连这一点基础也没有，怎么切鱼？”

“三年之后呢？”

“可以教他们拿刀？”老板说：“不过鱼是不可以碰的，那么贵的食材劏坏了怎么办？教他们削萝卜，要片得像纸那么薄，中间不能断。这一削，至少一年。”

“那么学到成为寿司店的大师傅，一共要多久？”

“至少十年。”他一本正经回答。

“那么辛苦的工作有谁肯做？”

“城市中已经难找，乡下地方还是很多。如果在我这里做过，一生不怕没人聘请。大学生文凭是不值钱的。”

从窗口望出，一棵柿子结得满树。

老板命令伙计：“取！”

那个笨手笨脚的学徒爬了上去拼命采，不小心一下子从树上摔下，鼻青脸肿。

老板若无其事：“学习的过程中一定犯错，就用砧板在他们头上大力一敲。这一敲头破血流，以后什么苦都能吃了。”

## 调和

我们抵达日本那天，刚好是农历的夏至。

大家都知道，这是一年之中，晚上最短的一天，太阳在八点钟才下山，翌日四点天亮，日本人喜欢在夏天浪费，拼命燃烧大量烟花。有时，他们也把几百万几千万个小灯绑在树上，弄一个灯光的森林。

但是，他们总想出方法来调和这种奢侈的生活方式，像他们保留和服以及时装一样，古今合一得很好。

在夏至的这一个晚上，日本各地名胜的灯光关闭两个小时：东京的东京塔、大阪的道顿堀、名古屋的名古屋城、札幌的时计台，到冲绳道那霸市的首里城全部关灯，环保局今后都会执行这件事。

非政府组织的民间团体响应，呼吁实行“一百万人的烛光之夜”，各个家庭在夏至这个晚上不点电灯。

日本人的服从性高，家家户户照做，何止是一百万人省电呢？电视台这时分头拍摄各个家庭点蜡烛的情景：一对老夫妇拿出他们的新婚旅行照片欣赏，一个父亲把儿子拖进浴室擦背，一个年轻人在餐桌上吃白米饭，一个小女孩依偎着洋娃娃入眠……

我常批评日本人的缺点，但对他们的优良传统是赞赏的，全国在这一晚的电源节流，加起来是庞大的。得到的不是表面上的数字，培养儿童的环保意识，却是深远的。在黑暗之中，思考人与人之间的关系，减少了隔膜，意义非常重大。

传统并非只限于古人留下的，可以在现代生活中不断创造，节省能源的夏至之夜只是一个例子。日本人在包装纸上的浪费，也在分别垃圾种类上取得平衡。他们有残暴的军阀，但也有爱好和平的文学家，好人我们和他做朋友，坏蛋我们大骂他。一切，是那么地调和。

# 生活中不能缺少的游戏

## PACHINKO

日本人的生命中，要是没有了Pachinko这种游戏，便似乎是缺少了许多生活上的乐趣。

左手一抓二三十个亮晶晶的铁弹子，一颗颗地塞入机器的小洞；右手将扳机一弹，铁弹子由上面撞钉落下。要是掉正洞里，便跳出十五颗铁弹的奖金，落不准便给机器吃掉。

赢家抱着数百粒铁弹到柜台，换取巧克力、毛巾、口香糖、肥皂、罐头等奖品。

输的人到底居多，但为什么还要回去赌呢？日本人有喜爱群集的习惯，一家弹子店有百多台机器，每架的面积刚好是一个人位。挤在里面气氛极热闹，加上店中播出来的《海军进行曲》、弹子撞击声、击中铁钉声、中奖后发出的铃声、铁弹滚出来的吵杂声，非常刺激。

机器中的洞下有小郁金花，入洞花瓣打开，中奖率提高，快感达到顶点。但是商人嫌赚钱太慢，目前已全部自动化，自动装弹、自动弹出、自动输钱，日本人越来越自动无聊起来了。

## 新波子机

《料理铁人》这个节目，由富士电视制作，从一九九三年十月十日开始播出，到一九九九年九月二十四日，做了七年，共三百集，是一个奇迹。

至今，还有很多人怀念。

参加过这个节目的，都被饮食界尊重，像北海道的曾野部，以此为名，吃到现在。

我也当过几次评审，以一贯作风，有什么我说什么，不给余地，日本人给我取了一个名字，叫为“辛口之名人”（Karakuchi No Meijin）。

曾经有一个电视节目访问我，说：“对‘辛口名人’这个称呼，有什么意见？”

我老实不客气地回答：“什么时候开始，说实话的，变成了辛口？”

不过，老实说，带来的方便倒是不少的，像我去到日本的什么名餐厅，他们一听到，总有比较好的待遇，至少不必排队等位。

Nobu最初在纽约开店时，我说要去，对方也特别招待，到了他出名以后，当然也忘记我是怎么样的一个人。

这种待遇不止于日本，当年这节目卖到世界各地去，找著名的厨师来挑战铁人，我也因此和各国的名厨打过交道，组织旅行团时订位较为方便。

当年日本经济泡沫还没有破灭，钱乱花，每一次请我出席，都给三百万日元当为酬金，又包飞机票和一流住宿，所费不菲，今天就没有这首歌好唱了。

那么多年后，我接到一个电讯，说有一笔钱要送给我，问有没有兴趣。

“做什么？”我好奇。

“我们要出新的弹子机Pachinko，用《铁人料理》为主题，里面有个人物给严格的批评，所以得付你肖像费。”对方说。

何乐而不为？这次我去日本，试了新机，弹子一进到我的样子的那个洞里，出来的珠子特别多，真是有趣。

## 麻将游戏机

朋友买了一架电动麻将游戏机，因为只有日文说明书，便吩咐我先玩一玩，熟悉后才教他，我只好从命。

这东西和中型的电子计算器那么大，液晶表上分四行，可以和其他三家打，也能单对单，或两人各出一张牌，双人对打。我研究了老半天，原来非常复杂，不懂得打日本牌就不知那么多规则，常常打输给这副机器。它分三段教，每一阶段的牌一副比一副难看，机器则一直占优先地自摸又自摸，弄得我倾家荡产，玩得我头晕脑涨。后来摸到了它的脾气，总之它打什么牌我跟什么牌，这家伙就有一点胆怯，扔出牌来给我吃和。

打呀，打呀，它一失败，马上在液晶屏幕上写着：你厉害，你厉害，我投降。

但是，这不过是引你和它打第二段，等到它赢你的时候，绝不让你罢手，因为机器上没有让你认输的键可以按，除非你把机器关掉，或者将它砸烂为止。

这东西令我想起小时候一个顽童，他被猴子咬了一口，气起来脱掉

裤子教猴子打飞机，猴子打上了瘾，虚脱而死。我现在拼命和这架机器玩，有点像猴子。

## 相扑

日本有两种最受人欢迎的竞技：野球和相扑。但都不是他们所创，野球就是美国的棒球，相扑源自中国的角抵，在汉朝已有文字记载，但日本人依着旧规则发扬光大。

提起相扑，印象中浮起两个裸体的大肥仔，互相用力地把对方推出圈外。

对一样东西有了兴趣和研究，就变成学问。喜欢相扑的人会如数家珍地把历代的冠军背出来，像美国人津津有味地谈他们的棒球名将一样，都不是我们能理解的。

每个国家都有他们独特的运动，我们看不惯是常事，不过相扑这种东西连有些日本人也不喜欢，作家夏目漱石就曾经撰文抨击它的丑陋。

实际上相扑仪式很隆重，两个大胖子又撒盐又泼水，互相做一个要开始打的姿势，但又一二三地不干了，回去撒盐泼水。公证人穿传统服装，戴了个怪帽子，手举军扇，“哒、哒、哒、哒”地大声嘶叫，两个选手才搏命地过几招，一下子就完。

无论如何，相扑并不如西洋拳那么残忍。握拳打人、抓头发、挖眼睛、击耳朵、脱对方腰带、揪颈项、踢肚子、用指伤人，等等，都是不容许的，说起来，倒是一个相当和平的竞技。

相扑的冠军叫横纲，其次为大关、关胁、小结、前头，等等，你常看到的日本餐厅名和酒的牌子就是取自相扑。

当了横纲等于是做了国家英雄，比电影明星、流行歌手还要厉害，财源滚滚而来，所以日本父母养了一个又高又肥的儿子，都想把他送到相扑学院，希望有朝一日成为横纲。

训练过程非常痛苦与严格，除了每天受长辈的毒打之外，还要逼着自己暴饮暴食，早餐两打鸡蛋，二十四只，问你怕不怕？肉一吃就是几公斤，总之越胖越好，愈重愈不会给对方推倒。

日本人嘻嘻哈哈地欣赏这些表演，连天皇也送一个银杯，但相扑手的命运是可悲的，牺牲了多少条大汉才出一个横纲？

据说，所有的相扑手都是短命的，每次看到这些肥胖的人，就想起他们的肚子那么大，不知道如何处理如厕问题。

名成利就的相扑手结婚一定全国轰动，照片总是一个土里土气的新娘子搽着白脸，似乎幸福地微笑。

相扑虽说是个和平的竞技，但我说什么也不喜欢。

# 有名的与有趣的

## 濑户内寂听

多年前，《料理的铁人》在京都嵯峨野举行过一次国际厨师大赛，评审员之中，竟有一个尼姑，叫濑户内寂听。

这位名人很有趣，言论不高深，求她给意见的人，当她是一个心理医生多过一个师姑。

我单刀直入地问："每一样菜都要试，你能吃肉吗？"

"佛经中也没有说过不能吃肉，人家布施，有什么吃什么，但是不可杀生。"她回答。

"这有什么分别？"

"想通了，就有分别。"她说。

她主持的庙叫"寂庵"，每月有一次说经，信者很多，都喜欢听她的讲解。我答应过带朋友们去京都抄经，想起了她，打了电话去。

"欢迎欢迎。"她说："你们到的那天我不在，但尽量安排大家到庙里来抄经。"

过了几天，她又来电："我已经推掉约会，在庙里等你。"

抄经的过程只是把一张纸铺在《心经》上面，用毛笔临摹，但要坐在榻榻米上。二百六十六个字很快抄完，如果能忍，将会得到一片宁静。

关于《心经》，濑户内寂听曾经说过："我出家三十四年了，也只学会《心经》（笑），其他经太长，又难记，我受不了。"

"你到底领悟了什么？"我再问。

"那个色即是空的'空'字，是'有'的相反；意识了物质的存在，就是'有'，没有那种意识，就是'空'。举个例子，我在写稿时，工作人员拿了一杯茶给我，我一点也没注意到，后来写完了，忽然看见面前有一杯茶，那就是'有'。以此类推，我们不去注重人间的生老病死和爱别苦离，那就是'空'了。'空'，是一件值得学习的事。"她说。

## 绪形拳

我们在日本拍摄《孔雀王子》的外景，地点是日光瀑布。通常，瀑布镜头都是由远处望去，这个日光瀑布的特点是人们可以走到它的后头，由泄水中看世界，真有黄河之水天上来的感觉。

日本工作人员的耐苦精神是无懈可击的，他们浸在水中，爬上瀑布，为摄影做好一切准备。起初大家还穿上雨衣，套上长靴，时间一久，全身透湿，干脆把衣服脱掉，光着身体工作。

绪形拳是日本当今最红的演员，等于我们的周润发，他一抵现场即刻化妆等待。已经是初秋了，山上天气奇寒，他一身夏天服装，里面不能穿厚内衣，冷得他有点发抖。

我将一瓶白兰地给他，想灌他几口，但他微笑摇头：“喝了脸红，给拍出来不像样。”

瀑布下有块巨石，他坐在上面参禅，实在有点禅味。一天工作也有几个小时，中午放工吃饭，他刚要举筷，太阳出来又赶着开工。看他那副可怜相，我安慰了他一句，他回答：“赚你的钱，不付出，算什么演员。”

## 请问别的

香港艺人怕狗仔队，日本的不担心吗？

他们的狗仔队摄影器材是全世界最先进的。职员懂得保养和不偷东西，公司都肯大撒金钱购买，什么镜头都有。

加上日本人的那种“甘爸爹”精神，日夜死守也要拍到一张照片交差，艺人也和香港的一样，防不胜防。

大报馆是不屑刊登娱乐八卦新闻，但一些讲运动的报纸一点也不客气，加上有许多专曝丑闻的周刊，艺人私生活照样曝光。

成熟的男女，怎会没有性行为？当红的演艺界人士和歌星，如果还说自己是童子处女，早给大家笑掉大牙。

宫泽理惠和球星接吻的照片，还不是被人大登特登，转载又转载？

你能拍到，是你的本领，你厉害，我服了，没有话说。这种没有话说的态度也一直保持着，就是艺人最大的武器了。

艺人不见记者吗？不接受访问吗？要宣传新片怎么办？合同上没有规定，但出席记者招待会的义务，人人兼有。

一被问到私生活，他们总是来一句：“请您问和新作有关系的事。”

态度不卑不亢，口供也合一。

大家没有参加过什么联盟，也不一起举手赞成，但是统一地不回答就是不回答，奈卿如何？

一有结婚或离开的案件，开记者招待会，由本人自己宣布内情，好过你猜我猜。

反观香港演艺界，拼命埋怨狗仔队的骚扰，但一被冷落了，就把什么内衣内裤都掏出来讲，是什么心态呢？

我并不是都说人家的好话，坏事也批评，他们的保持静默作风，倒是应该学习学习的。

香港艺人，有时也来一句“不关你事”，但到底是“请问别的”比较文雅。

# 爱干净的日本人

## 干净过度，反而制造了太多垃圾

日本人爱干净，本来是件好事，但干净过头，一年之间有七百万吨好好的食物，就那么丢进了垃圾桶。

有些还是原封未动的，连价钱表也贴在袋上。为什么要扔掉？以为过期嘛，或者是摆了一两天，就认为不新鲜，真是浪费。

外国人买日本东西，感叹它的包装完美，有些货物的价钱，只是包装费的一半。好了，这些盒子，那几层的包装纸，也变成了垃圾。最近有一个大学的调查，日本全国的废物，包装纸占了十个巴仙（即10％）。

百货公司像一只恐龙，大丸崇光都出了问题，它们给小蚂蚁吃掉。小蚂蚁指的当然是数不清的便利店。灵活的经营，二十四小时的政策，是便利店最大的武器。

在便利店得到的便宜，也便利变为垃圾。人们拼命买拼命去。单单是塑料袋，也占了垃圾的八点九个巴仙（即8.9％）。

代价，只能由人民自付了。

现在在日本扔垃圾，要分成几袋。不可燃烧的，像塑料盒、汽水罐之类装入一袋；可以燃烧的，像纸箱、衣物等装入一袋；废物如果皮、吃剩的东西，又是一袋。

每一种垃圾都要个别收费。日本家庭的垃圾费一个月总得付上港币几百块，而且还要在指定的日子扔什么样东西，过了期的，就要等下个礼拜才丢。

装进黑垃圾袋中，谁分得出？政府当然有对策，第一件要人民做的，就是不允许用黑袋，一定要透明的塑料袋，让垃圾收集员看清楚你丢的是什么。

最新政策，是如何征缴垃圾袋的税，在便利店中要一个袋子，就要算你多少钱，问你怕未？（粤语方言，意为“问你怕不怕？”）日本男人在家庭中已失去地位，被家族成员叫为“粗大垃圾”，要把他丢掉的话，今后家庭主妇也得缴费吧？

# 臭男人主义

日本人爱干净，是种美德。

但是，过火了，变成社会问题。

目前影响整个社会的是男人的体臭，是受不了的女人制造出来的。

最令她们困扰的是中年男人的味道，而接触得最多的中年男人，当然是她们的老爸了。故此，就出现了“亲父臭”（Oyaji Kusai）的现象，大家都嫌自己的父亲臭得要命。

办公室里的上司也好不到哪里去，女职员们写信给总裁，投诉那些课长、部长们身体异味，影响她们的工作效率。

这种社会现象直接影响更年轻的一代，小学中学里，学生们都不肯上洗手间，说是怕别人留下的味道。

怎么办？本来没有体臭的男人，也以为自己不干净，有些还自卑得患上洁癖，手洗个不停，洗到脱皮为止。

在日本做男人，已经没有以前的大男人主义，剩下的是臭男人主义。

不过，一部分的男人嘻嘻暗笑，他们是做化妆品和服装生意的，这个问题一产生，就大量推出新产品，赚个满钵。

香油精、除臭喷雾筒已经不能满足消费者，最新产品是一种穿了不会臭的底衫底裤，中年男人们都抢着去购买。

有用吗？你想一想就知，穿了一天，洗得不净，多有效的除臭内衣裤都臭不可挡，还是买用完即弃的纸制品好。如果你收到一件女儿送的除臭内衣裤，感觉如何？其他产品包括除臭药丸、除臭口服液、除臭鞋袜、除臭洗发精。

我有一个卖化妆品的朋友哈哈大笑：“你没看到女子们都把头发染成棕色吗？今后所有男人都会买除臭用品，就像女人买染发剂一样，你看我们的市场会有多大？真是一世吃不完！”

# 穿衣服的学问

## 衣服

遇到一个认识的人。

“好久不见。”我打招呼。

“我倒常看到你。”他说，“你穿着拖鞋和短裤，在旺角跑。”

去菜市场买菜，穿西装打领带，不是发疯了吗？

衣着这问题，最主要的还是看场合。更要紧的，是舒不舒服。

在夏天，洗完澡后，我最喜欢穿一件印度的丝麻衬衣。这件东西又宽又大，又薄又凉，贴着肌肤摩擦的感觉说不出的愉快。第一次穿过后，我便向自己发誓，在自由自在的环境下，热天穿的衣服不能超过二两。

见人、做事时，服装并非为了排场。整齐，总是一种礼貌，这是我遵守的。我的西装没有多少套，也不跟流行，料子倒不能太差，要不然穿几次就不像样，哪里能够年复一年？

衬衫、领带的颜色常换，就可以给人一种新鲜的感觉。那几套东西穿来穿去都不会看厌的。

对流行毫不在意的时候，那么大减价的衣服只要质地好，不妨购买。价钱绝对比时髦者便宜。



对流行毫不在意的时候，那么大减价的衣服只要质地好，不妨购买。价钱绝对比时髦者便宜。

跟不跟得上潮流不在乎的时候，买东西便能更客观，更有选择。

贵一点的领带是因为料子好，而且不是大量生产。便宜的打几次就变成咸菜油炸粿，到头来还是不合算的。那么多花样的领带怎么去挑选呢？答案很简单，一见钟情的就是最理想的。走进领带部门，第一眼就把你打昏的领带千万不要放过。如果一大堆中挑不到一条喜欢的，那么还是省下吧。

总之，不管穿西装也好，穿牛仔裤也好，穿自己要穿的，不是穿别人要你穿的。这是人生最低的自由要求。

## 西装

日本人的所谓的常温，是28℃，和我们认为最适合人体的24℃，相差甚远。

当今，为了节省能源，在提高室温，提倡不穿西装不打领带，着便服上班，由政府带头，大公司也跟着，让社员爱穿什么就穿什么来对抗夏天。

本来是一件好事。日本是一个服从性很强的社会，由古至今。平民一般都很善良，但是忽然出现好战分子来当领袖，大家都得跟着去打仗。现在叫他们不穿西服，虽然只好听命，但很不习惯。西装已是上班一族的制服，就算建路工人，也穿了西装到公司，换上工作服才动手的，当今一脱，都有赤裸裸的感觉。

我们也穿西装，但是办公室或餐厅的冷气开至20℃左右，女职员都要加件毛衣，日本人来香港打工都要感冒。所以说香港的冷气是为西装友而设的。

穿便服的宣传已经过一段很久的时间，电视上做了一个特别节目，调查不穿西装一族的反应。

大家都说：“公司那么命令，我们只好听话，但是出外见客时，我们还是穿回西装打领带，不这么做，对方认为我们不尊敬他们。”公司里，职员都披了西装来，坐下后把西装往椅背上一挂；抽屉里，偷偷地藏了两三条领带备用。

穿惯白恤衫的人，一叫他们着便服，不知道要买什么颜色才好，以为便服就应该花花绿绿，穿得甚无品位。老一辈，更感到尴尬，最后还是披上西装，领带免了而已。

办公室里的女职员，看到男的穿得不三不四，都耻笑他们：“你们不如穿睡衣来上班好了，不穿西装，有什么了不起呢？”

男职员嚅嚅地回答：“叫你们不穿胸罩上班，看你们惯不惯？”

# 替男人选西装

从前名牌西装一万多块就有一套，在二○一五年已涨到四五万了。为什么要买这些店的，而不在附近找裁缝做？道理很简单，人家的高科技机器，把领子熨平了怎么弄都不会皱，我们的脱了下来挂在手上，一下子就变成油炸鬼了，所以西装这回事，不得省也。

年轻人买不起，不要紧，当今很多牌子卖得都便宜，像M＆S、Zara、Uniqlo等都卖西装，他们也有熨领子的机器，买一件加基Khaki料的，简简单单，穿起来也够体面，不一定要跑到欧洲名牌店去找。

有了多余的钱，就去投资一套好西服吧。二○一五年流行的都是窄衣窄裤的，有些裤脚还要短得露一大截袜子，这些西装，再过一年半载，看起来就十分滑稽，而你的投资，就泡汤了。

作长线的话，一年买一套夏天薄的，冬天一套厚的，加起来，十年你就有二十套，二十年就有四十套西装可以不断地更换，你的衣柜，已是个宝藏。

不会被嘲笑过时吗？中庸的西装，我可以保证，至少可以穿个二十年。不是大关刀领，也非太窄的裤子，那种两粒至三粒纽子的西装，亲眼看到，是这二十年，甚至于三十年，穿到欧洲去，还是被尊重的。

上衣不会改变太多，裤子的流行变化才大，我们要是一成不变，还是穿着从前国家领袖的长至奶头下面的裤子，当然成为笑话，当今只要买多几条裤管没那么宽大的，已不会落伍。

料子才是应该注重的，对方要是识货之人，一眼看出，自己穿在身上更增加自信，春天买Marine Blue Mirco-Nailhead，夏天Cream Pupioni Silk，秋天Oxford Gray Sharkskin，冬天Cambridge Gray Worsted Flannel，或者简单一点，天热时来件又薄又轻的没有里子的麻质浅色的，天冷时来件小茄士咩深色的，已够应付。

西装还有一种四季皆宜的丝质料，通常是卖得最贵的，穿这种料子的人夏天有冷气，冬天在有暖气的室内，出外有车子接送，不必穿太薄或太厚的西装。

求变化时第一件要买的就是Blazer了，它可以穿得隆重也能轻松，适合出席户外活动，颜色只限黑色或深蓝，特点在铜纽，多为三排六粒，上两粒是装饰，右边的两粒实用，纽扣代表了西装的牌子，也有深蓝的纽，像带着一个D字的Dunhill Blazer就是一个例子。

如果有需要的话，要多一件踢死兔Tuxedo好了，会穿衣服的人不太用这个名词，都叫为晚餐装Dinner Jacket，要穿的话别太马虎，得要来

一整套，丝领的上装，左右带丝条纹的裤子，结领花的恤衫、黑纽子，配袖纽、丝质束腰带和光溜的皮鞋，背心穿不穿随你，但上述的基本，不可缺一。一生人之中买个一两套，当玩的好了，穿不穿不要紧。

穿西装的最大忌讳是袖子多数太长，不露出半吋的恤衫袖口；颈背不合身，肿起了一圈，更是不可饶恕的。当今要找到好裁缝，只有去伦敦的Savile Row，十几二十万一件很普通，有没有这种必要看你自己的要求，要明确地知道自己要一件什么样子，看现陈的。

一般，去名牌店看见有什么你喜欢的样子，就叫店里的裁缝替你改好了，都有这种服务。

值得推荐的是意大利的Loro Piana，他们以名贵料子见称，可以选择的多不胜数，更特别一点，冬天有他们独家的Vicuna料，夏天有莲茎抽丝料，他们的手工更是一流的，什么身形都能做到最好。

其他西装店有Armani，十多年前在一部电视片集中被捧红后，变成美国人最爱穿的西装，但在我们看来，已经一件不如一件，变成一块死牌子。




Versace的太多花枝招展，倾向于同性恋者的喜好，老实一点的有Tom Ford的，也受同志欢迎。

Hugo Boss在美国大花广告费，也有人知道了，但爱好时装的意大利人和英国人都把这家德国厂当成笑话，尤其是它的名字叫成“波士”，不俗也变俗了。

稳重的是Brioni和Ermenegildo Zegna，这两家店的料子和剪裁一向是最好的，定做当然更无问题，如果想拥有一套四季皆宜的西装，最好在这两店选料后请他们的裁缝做，不太会过时。

想穿得入时、潇洒、飘逸又不入老套，也不跟时髦的话，那么Yves Saint Laurent是首选，他们的西装外面漂亮，连里子也特别设计，脱下后翻折在手腕，也相当有派头，可惜此厂只注意女性产品，男人的西装每季只设计十几套，选择很少。

Hermes和Louis Vuitton也出男人西装，样子看起来永恒，但都有少许的变化，每年如此，每季如此，懂的人都看得出已经是去年货，除非你跟得很贴，又不在乎每套西装只穿一季，否则还是别买。

# 习惯与礼貌

## 驰走

朋友说日本人有礼貌，要我写一点关于这方面的东西。

先讲日本人请吃饭，散宴后除了“亚里亚笃”的说多谢之外，还有一句Goziso Sama Desita，或简称Goziso Sama。

Go和Sama是敬语和语气助词，没有意思，主要解释在Ziso这两个字。

Ziso，汉字为“驰走”。出自中国的《蒙求》一书中，孝子孟宗在冬天为母亲采竹而驰走的故事。答谢主人为这一餐东奔西走，辛苦你了，故用Goziso Sama。

但是，现代人已经忘记了“驰走”的出处，在餐厅叫两个菜，不用自己下厨。就算请人在家吃饭，也多为冷冻食品或现成的人造肉类，一点都不费工夫。

日本人保留礼貌的优良传统，却只当它是洗脸刷牙，习惯成自然罢了。打躬作揖也并不表示对人家特别地尊敬，你请我请也变成了废话，不必特别称赞他们。

## 喝酒

我们是过年后方举行春茗，日本人却在过年前请生意上来往的人叫“忘年会”。

这个期间最常见的是街道的醉汉，有的睡在车站，对于铁路人员，是一场噩梦。

酒醉的人最不喜欢被人叫醒，所以铁道局派发一本小册，教工作人员怎么做。首先，不可以站在他们面前。第二，不可以去摇他们，否则他们一醒来变得非常暴力，一拳飞来。去年东京都就有三百三十宗这种伤人案件。

香港人喝醉，就回家去。日本人那么有礼貌，怎么会在街头出丑？这是友人经常问我的问题。他们的礼貌，到哪里去了？

答案要从酒这个字去找。酒，是米酿的。

在农业社会中。米，代表了权力。让一个人喝酒，代表接受他进入权力的圈子。长辈赐酒，是一种荣誉，不会喝也要喝下去，醉，是必然的结果。

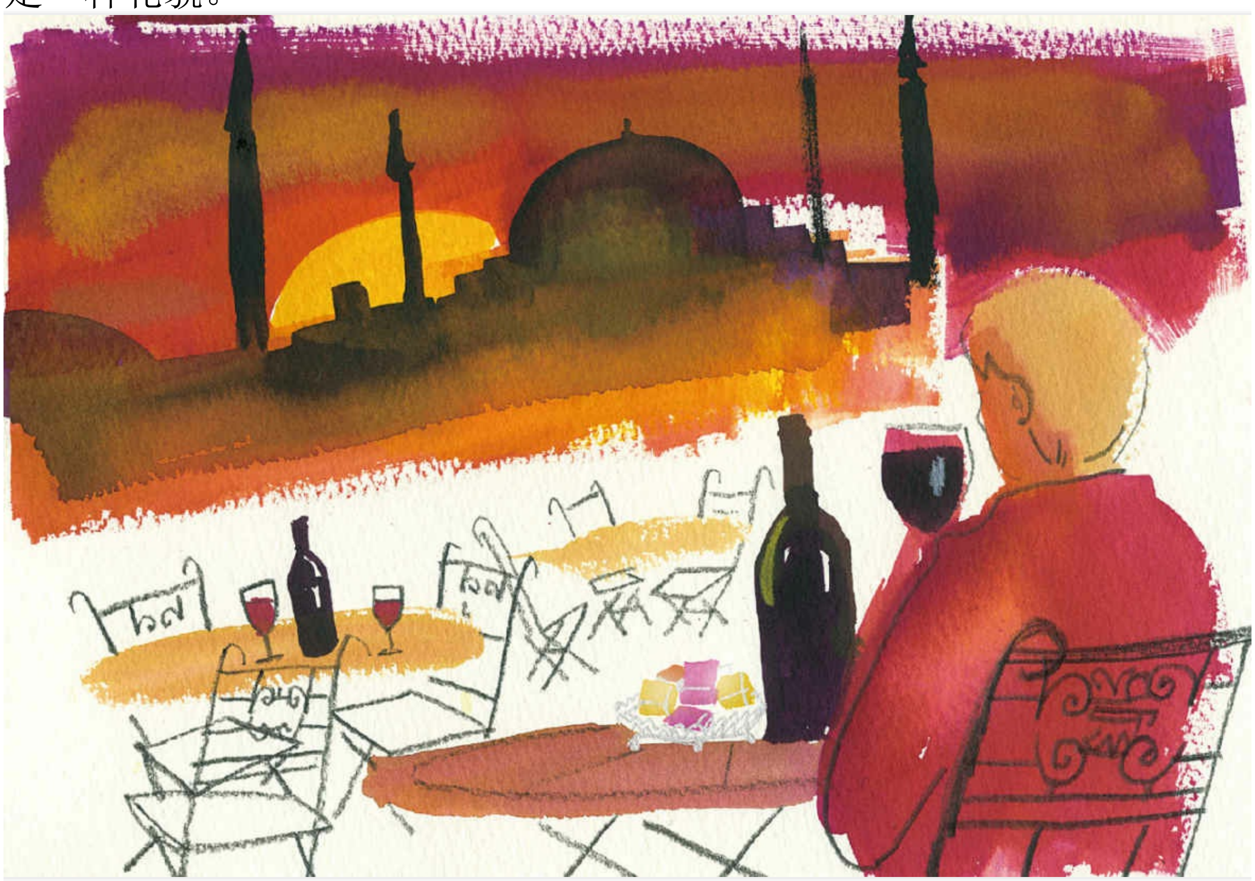
法律也是人为的，制造法律的人也被强迫喝过酒，对于醉，是特别的仁慈，酒后杀人，最多也被判七年罢了。

喝完酒后骂上司，也通常会被接受。这是下属唯一发泄的机会，还不趁忘年会发作吗？醉后骚扰女同事，也被认为是常事："他喝醉了，平时不会那样的。"

一个棒球明星喝完酒在酒吧殴打妈妈生，闹上警局。警方没有告他，要等到狗仔队在杂志上揭发，图文并茂，警察才插手，这是两个星期后的事了。

一九九〇年至今，至少有几十个大学生因喝过量酒精而死亡。但就那么算了，警方从来没有告过一个强迫死者喝酒的人。死者的父母亲也接受，他们年轻时强迫过人喝酒嘛。

所以日本人根本不懂得什么叫喝酒的礼貌。因为遵命干杯，本身就是一种礼貌。



# 袋子

在东京的公众电话亭中，常可以看见一片片的小纸头，是卖淫的广告，纸头上写着有女中学生、家庭主妇、售货员和OL等。

OL是什么？原来是指秘书或文员等白领阶层的女性，美言为“办公室的淑女”（Office Lady）。

战后女权抬高，家里的女佣以前叫“下女”，现在得称呼她为“助理小姐”，最近更有新名词，叫作“家事见习生”。

向朋友介绍的时候，通常称妻子为“家内”，不客气的叫“女房”。但后来不敢用了，在人家面前“奥样”来“奥样”去。奥样，“太太”的意思。反正日本的太太目前大多数要上班来分担家用，所以已经不在“家内”，而在“家外”了。

至于空中小姐的称呼，最初用英文翻译的“空中服务员”（Air Stewardess）。又怕不敬，改为“空中女主人”（Air Hostess）。

但是舞厅舞女也跟着升级改“女主人”，两个女主人混乱，最后还是改回原来的“空中服务员”算数。

美名给女人带来一点自尊心，是件好事，但日本人到死都不肯改的是叫自己的母亲为“袋子”，实在难听。

# 喜欢送礼

日本人最喜欢送礼物。

你如果有日本朋友来了香港，一定送你几盒好看不好吃的草饼。

我的日本友人不少，每次都给我草饼，我一一拒绝。他们说：“不送点东西怎行？”

我说：“要送的话，下次来香港，带给我一包日本米吧，不然就送几根大萝卜。”

到了夏天，日本有所谓的“中元”节，送礼物给上司巴结巴结。在这时候他们领到年中的花红，拼命送来送去。

百货公司的广告都是中元送礼的商品，贵贱由人。

父母送儿女礼物。男孩子给他们布织锦鲤，插在旗杆上飘扬；女孩子给她们日本娃娃，一组便宜的几百块港币，贵的上万。

儿女在父亲节送爸爸一些除臭用品，母亲节送妈妈一些煮食器具。送妈妈的都比送爸爸的便宜，很少送妈妈一串珍珠项链的。

到了情人节，更是大送特送，女人送的是心形的巧克力。

男士送女朋友的礼物，多数是一条底裤。

记者们送首相礼物，也是个传统，记者俱乐部在桥本生日时送了塑料玩具给他，小渊的生日送了条印着小牛模样的领带。

首相森喜朗曾经表示过喜欢一个洋娃娃当生日礼物。

但是森喜朗并不受欢迎，有一期的周刊中，有记者访问他太太为什么不搬进首相官邸去住，她回答说不知道什么时候她的丈夫会被踢出局，搬进搬出很丢脸。

最后记者俱乐部还是决定不送洋娃娃给森喜朗。



# 馈赠遗物

## 袱纱

参加日本人的婚葬，有些传统必得遵守，如果功夫做足，是给人家面子，也表现出自己对该国礼节的认识。

一般，都要给钱。

但给钱也不能乱给，否则失礼。

先得准备一个信封。很奇怪的是，日本人的婚礼和葬礼，信封用的都是白色。

白色之中也有分别，前者可用带有红色纹章的设计，后者则只能全白。

正面要写明金额，金额上面加一个“一”字，一字下面加一点。举例：“一、金叁万元”。

信封背面写自己的地址和名字，笔画不能太细，否则不吉祥。

外层还有一面包纸，包纸上用金丝打了结。外层可以写自己的名字，不必也行。




最重要的是不能从西装中直接把信封拿出来，要用一层锦布包着，传统上是用紫色，称之为“袱纱”。

“袱纱”可以在婚葬礼上共享，但切记包法，婚礼的是：把那层四方形的袱纱铺在桌上，放入长方形的信封。先把左边的角折向信封，上下一包，最后是用右边的角封口。

到了接待处，依次序打开袱纱，交上信封，再把袱纱收回西装口袋。

葬礼的袱纱包法，和婚礼相反。

信封和袱纱，都能在东京银座的文具店“鸠居堂”买到，贵得令人咋舌。

至于要给多少钱？普通朋友、邻居等，也要三万日元左右。亲戚则要五万。特别关系的是十万日币。

如果穷，只好缺席。缺席者给一万日元则行。给多少看你的环境，但千万不能给“四”字有关，因为和“死”同音。

纸币要用新的，如果没有，会场可代换。

# 馈赠遗物

日本人有个优良的传统，那就是人过世之后，把遗物送给亲友。告诉我这件事的是电影导演岛耕二先生的妻子，葬礼之后我到她家里，她说：“屋子里看到的东西，你拿一件去当纪念吧。”



我最爱的是那几张迪士尼的动画的原画。岛耕二先生在五十年代造访好莱坞，在迪士尼片厂中受到嘉宾式的接待，问他要什么，他说给几张原画好了。当年一画就几百万张，不值钱，片厂经理乐意地送给了他。

后来有人收藏，这些作品抬到天高。岛耕二太太也不知价值，我心想要，但说不出口。告诉她好好珍藏，今后可在拍卖会上出售。她即刻要送我，我说收了就没意思了。只在画架上拿了几本关于饮食的作品，道谢告退。

其实日本人的这种作风只限于最亲的人，岛耕二晚年的几部电影由我监制。一老一少，相处得极为融洽，他妻子看在眼里，多值钱的东西也肯送我。

当今我写作的地方，面前摆了一个画筒，紫檀木，好粗，是根部的前端挖出来的，形态优美，这是书法老师冯康侯先生的遗物，转来转去

转到我这里，长伴于我身边，我非常喜欢，每次看到，想起冯老师的教导，唏嘘不已。

好的传统，都能借用。只有这个馈赠遗物的，中国人还是不能接受，我们读书人太过迂腐，酸气甚重，对方生前送的还可照收，过后就觉得对不起遗族，得之有愧。敬爱者的遗物，就算值钱，死了也不会拿去典卖，今后再转送给喜欢的人，或者送给博物馆，也为美谈。

洋人对于死不忌讳，常在遗嘱上写明这套银餐具，送给某某，也是优良传统，只有中国人做不到。中国人认为自己不会死，连遗嘱也不肯订，愚蠢到极点。

# 无情

日本人虽然很有礼貌，左鞠躬右鞠躬，出口闭口来一句Sumimasen对不起，但这是全无意义的话，对不起来干什么？又没做错事？

说他们合群，也并不是，像去大排档吃东西，你坐这一家就吃这一家，不能从旁边那一档叫来吃，分得很清楚，不像香港那样可以一口气由几档人叫东西。

就算同一间店，也不灵活应变。如果吃牛肉火锅就是牛肉，蟹锅是蟹锅，不能两样肉一起吃。记得倪匡兄有一次来日本时就遇到同一个情形，他老人家一气起来，牛锅来一客，蟹锅来一客，两个锅勾成一锅，结果遭受白眼。要是当时我在场，一定为他和店主吵起来。

死脑筋的例子，我曾经举过，像火车站内洗手间，小便处排了长龙，大便处一个人也没有，你就是不能在大便处小便。

等交通灯也是一样，半夜三更鬼都看不见一只，但是如果亮了红灯，站在那里动也不动，非见绿灯再过不可。

日本人的家庭观念也很怪，别让电视片集《同在屋檐下》骗去，其实他们是没什么亲情的。不相信吗？请到日本的餐厅去，从来没有一家人围着吃饭的，看到的或者是一群年轻人，也许是一对老伴侣。香港人星期天一家，拖着几个叫叫嚷嚷的小鬼饮茶的现象，在日本绝对看不到。

日本人一老，经济状况好的会搬到避暑别墅去住，差的便躲在组屋的一室，孤孤零零，养只猫养条狗在做伴，儿女们老死不相往来，直到葬礼才团聚。

这次来日本，遇到一个三十年不见的老同学，他向我说："对你的印象最深刻的是，当年你叫我放假时，回乡下去探望老母，说不去会后悔。结果我去了，发现这是我做人最有意思的一件事。"



# 纯爱的终结

日本女人追求永远的爱情，而且爱的是第一个男人，纯洁无比。谢天谢地，这一年过去了，是时间让日本女人醒过来，希望二〇〇五年她们没那么傻。

由数不清的例子证实，青梅竹马的恋爱，一直是一种幻想，最不实际。男女在漫长的生命中，总有摩擦，必有争执，遇到一两个能倾诉的对象，婚姻就出了裂痕。

所谓临老入花丛的个案最致命，这并不限于男人。试想一个从来没有第三者经验的人，怎么处理自己的感情？她们不是高手，一遇到了即刻崩溃，不可收拾，什么都不管了。

像练书法、绘画一样，爱情是需要基本功的训练，方能持久。根基打得不好，移情别恋就接着发生了。

初恋总是以失败终结，这是基本功的第一步。接着，以为不会发生的事发生了，出现另一个男的，再次爱上，这是第二步。过程并不顺利，是第三。以为这一生不嫁人了，最后被父母安排，见对方还顺眼，作了无奈地接受，才是她们的毕业证书。

成为事实后，好好珍惜。忘记对方的过往，也希望伴侣不再追问自己的旧情，大家携手偕老，是唯一的途径。

纯爱只发生在童话、诗歌和小说戏剧里面，现实生活中，能圆满收场的，只有亿分之一吧？我们当然也相信它的存在，但想自己也拥有这种福分，比中六合彩更难。

现实是残酷的，日本女人看见友人婚姻的失败，也认为纯爱没什么可能发生，但忽然演了一出像《蓝色生死恋》的电视剧，又对纯爱充满希望。

可惜，当年的少女，现在是老太婆了，只好抱住裴勇俊的照片痛哭，可怜到极点。

# 赚钱的艺术

## 投降的艺术

和日本人谈生意，有时很容易，有时很难，都要看对方是怎么一个个性。

死硬派的好对付，他们心里已经决定非和你谈拢不可，这单东西一定要做成为止。那么你就能左一剑，右一刀地削过去，直到对方体无完肤为止。

遇到高手，一直不出声，先让你看他们拥有的一切条件，引得你口水直流，然后等你出价，他们绝不先开口。这种人不必怕他，到底他是想赚你的钱的。此厢也摆着做不做得成生意算了的面孔对付，但不必太花时间，把底线讲明，说声最后提议，不增不减。他们答应了最好，摇头时即刻往别处跑。

最怕碰见的是一些为主人倒米的，他们绝对没有肩膀，什么责任都不肯负，一切都要问过上司才决定，很浪费时间。

“这种人怎么当得了经理？”小朋友不明白地问我。

我懒洋洋地：“答案很简单，老板的女儿喜欢他呀。”

也不是每个对手都讨厌，有时会遇上一两个漂亮的经理，日本人叫为女大将的。她们千依百顺，弄得你不好意思杀价为止。

“这是她们的习惯，客气是假的。”小朋友又说。

可是，除了要做你的生意，女大将会尽量帮助你，就算不是她们的本分，也有介绍东，推荐西，让你有个愉快的经验，败阵下来了。

无比难搞的是像古装片中出现的白脸人物，《风云》一片，郑丹瑞扮演的那种角色。他们每次都皮笑肉不笑地掩着嘴，咈咈咈咈地哨了几声后卸膊。遇到这种人，先发招，尽量对他的私事问长问短，每得到答案，都做出极为欣赏的表情。他们都是自大狂，给你戴了几项无声高帽，即刻投降。

## 赚钱的艺术

赚女人和小孩子的钱最容易，女人卖给她们化妆品，小孩子给他们吃糖。

每次带团，都有女人要求我和她们一起去资生堂买防皱膏、洁肤水。资生堂有几条化妆产品线是不卖到国外去的。女人一听到别人没有，出手之阔，惊人也。

再下来，该公司又会推出一系列喷液和涂膏，用的是东方的香料，说嗅了之后会减轻压力，价格定在三千二百日元和四千五百日元之间，并不贵，相信又将大捞一笔。

其他公司并不执输，连专门做牙膏的狮王也参加一份，在九月四日将推出香味丸，只要把一粒东西扔在玻璃水杯中，便会发出嗞嗞嗞地镇神声音，加上淡淡的颜色，产出浓郁的薰衣草、玫瑰、丁香等香味来镇神。

出胸罩的名厂Wacoal也加入战圈，推出香味和药草的裤袜，是普通裤袜的一倍价钱。据说穿后会消脚肿和减压。

是不是有治疗效用？有没有根据？日本大公司信用问题，不敢轻率，的确是雇了京都大学的研究专员做实验证明，并请国际交易会来检查，一点也不马虎。

原理在何处？多年前有位友人从大陆拿了一对浸过草药的布鞋来给我试着，说穿了之后可消脚肿。要我帮他推出市场。没用过的东西我不敢乱推荐，忍耐着穿了几次。第一，它的扮相很丑。第二，药味很臭。但果然有用，不过谁会去买呢？日本人在包装上是下重本的，功效减少不要紧，一定要不惹人反感，研究一大轮，推出这个新产品。

三共药厂一向出产Regain饮料，从前的宣传字句是喝了一天可以工作二十四小时。新产品做成药丸说能强精。一说到强精，男人都买，要赚男人的钱，和女人一样容易。

# 最要紧的是满足

## 的士

上一趟去东京，为赶时间，乘的士直奔帝国酒店。司机大佬高兴说：“今天大有斩获，载到你这么一个好客人，一天的收入有了着落。真是幸运。”

“你们一天到底要做多少钱才算够本？”我问。

“四万日元。”他说。

“噢，不少呀。”我说：“那么你们平均一个月可以赚到多少钱？”

“好的四十万，差的二十万，全靠运气。”他回答：“有些司机一天到晚也等不到一个客。”

“就算是二十万，也有一万五千二百港币，在香港算是不错的了。”我说。

“哪里，”他摸头：“我们的生活费多贵你知道吗？每一个月的电费、水费、煤气费就缴了不少。倒垃圾也要付钱，还分一三五丢可以燃烧的，二四六丢不可以燃烧的，大件的另外算过，真要人老命。”

“说得也是，”我说：“不过你们没有通胀，十多年来还是一个价钱。”

“的士费十多年来也没加过呀！”他又叹气了：“不知道什么时候才可以自己供到一辆。”

“私人经营的叫个人的士，要怎么样才能申请到个人的士？”

的士大佬解释：“先要在一家大机构做司机，一做十年，没有犯交通规则，才有资格申请，但是多少人有那么好彩呢？交通规则大家都想遵守，但是对方的车辆迎头而来，不去避吗？一避又出了毛病，我想我这一生也没什么机会买一架个人的士了。”

“希望还是要有。”我说。

“唔。”他点头：“我会去买马票。”

## 满足

我们这次在仙台附近住的旅馆，朋友一走进来已感到它的气派，浸了温泉吃过饭之后，更叹物有所值。

旅馆中有好几个出浴的地方，当天泡了一处，睡一晚，第二天黎明再去另一个池子，能够早起的朋友，多数是上了年纪的，像我一样，不必多睡。从温泉走出来，旅馆的大厅已摆好一摊摊的卖档，挂了一支旗，旗上写着“朝市”两个字。

卖的是当地的土产，仙台著名牛舌头和蒲鉾，前者大家都知道是什么，蒲鉾原来是鱼饼，日本人喜欢将它沾着山葵酱一起吃。

“你不是那位电视上看到的香港人？”小贩认出我来：“《料理的铁人》那个节目中，你当评判，说的话一针见血。”

高帽一戴，停下来看看他的货物。

一包包的黑糖，像小孩子玩泥沙的石块般大。是蔗糖最原始的形状。已经很久没看过。小贩不管我买不买，即刻拆了一包包装得精美的，拿出一块让我试试。

进口，想起儿时穷困的日子，哪有什么瑞士糖？能够有块像糖的，就拣出来吃，不是什么天下美味，但也吃得很感动。

一群赶着上路的客人出现，大家争先恐后地购买。

小贩解释：“我们都是旅馆员工的亲戚，店主让我们在大堂摆摊子，赚点外快。”

“一个早上，能做多少生意？”我问。

“普通日子卖三十万，礼拜六、礼拜日六十万左右。”他回答。

心算一下，是两万到四万港币，扣除车钱，至少应赚一半，也有一万到两万盈利。

小贩知道我在想什么，笑说：“大家分，也没多少。不过我们乡下人，已经很满足。”

是的，满足最要紧，城市人不懂。

# 理所当然

有时，会在网上收到连锁信，多数是吓人的，绝少值得一提。今天看到的这一个还不错，试译下来：

一、我爱你。我并不在乎你是怎么样的一个人，我在乎我在你心目中是怎么样的一个人。

二、世上没有一个男人或一个女人值得让你流泪，如果有这么一个人，他或她是不会令你哭泣的。

三、有时你觉得对方爱你不够深，其实他或她已经尽了他们所有的力气去爱你了，这也应该够了吧？

四、一个真正的朋友伸出手来，不只接触到你的手，还接触到你的心。

五、想念一个人，有时候很糟糕。你可能坐在他或她的身边，但又知道自己得不到对方，这不是糟糕透顶吗？

六、在悲哀的时候也别表现你的气愤，笑笑好了。有时候这种笑容会令到其他人爱上你的。

七、你只不过是宇宙中的一个人罢了。但是对某一个人，你是他或她的宇宙。

八、绝对不要为一个浪费时间在你身上的人浪费时间。

九、或者上帝要我们遇到一个好人之前，先遇到几个坏人。当这个好人出现了，我们更应该感恩。

十、别为情逝哭泣，为感情出现过而欢笑吧。

十一、在生活中一定出现一些伤害你的人。你可以继续相信人，下一次小心一点就是。

十二、有因才有果，一切都是缘分。

这一类的话我们听起来理所当然，但是当今自杀的新闻不少，想不开的情妇更多，翻译一下给这些人看，只有好处没有坏处。我们自己不必听，够资格写了。

# 谈音乐丨爵士的邂逅

对音乐的认识，完全是皮毛，一生能够邂逅到爵士，是一件非常幸福的事。

爵士把悲哀化成快乐，爵士不遵守规律，爵士令人陶醉在一个思想开放的宇宙里面。

我必须事先声明，对于太过深奥的爵士，我不理解，也不享受，我只会听一些脍炙人口的，像*Take Five* 之类，都是通俗的，不装模作样的。

听古典、歌剧、进行曲之余，认识了一位叫黄寿森的青年，他从小父母离异，成长在一个孤独的单亲家庭，埋头在书本和音乐之中。自小他已精通多国语言，只是少了中文的修养，这一点倒是他佩服我的。

我们一起逃学、旅行、学习，开始欣赏红酒，抽大雪茄，每天在戏院里度过，爵士也是从他的指导开始，一下子跳进高音萨克风Tenor Saxophone的世界里，陶醉在那声调沉重的音乐之中。

当然要经过Charlie Parker、John Coltrane、Lester Young、Stan Getz的那几位大师，他们像绘画中的素描基础，但听多了，会把自己闷死在胡同里。

从Tenor Saxophone跳出来，走进了Baritone Saxophone中音萨克风，就把自己释放了出来，最欣赏的当然是Gerry Mulligan了，在六十年代他的爵士风靡了整个欧洲，尤其是法国，简直当他是爵士之神。

一听到Gerry Mulligan的爵士，便不能自拔了，他的*My Funny Valentine*，*Prelude In E Minor*，*Bernie's Tune*，*Lullaby Of The Leaves* 都能令人一听再听，百听不厌。

喜欢Gerry Mulligan的话，一定会爱上小喇叭手Miles Davis，两人奏的*My Funny Valentine* 风格完全不同，他的经典曲子还有*Now's The Time*，*Bye Bye Blackbird*，*So What* 和*Summertime*，都令人听出耳油。

爵士中的所谓自由，也就是乐手们的“即兴Improvisation”。同一个主题，到了一半，思想就可以飞到别处，再回来，或者不回来也可以，这由Miles Davis的*My Funny Valentine* 中可以引证出来，他只是头一句，重复一句之后，就依照自己喜欢去到另一个世界，另一个宇宙。在

那个方圆中，我们又可以听到演奏者对主题的思念，有时是那么一丁点，有时整首贡献出来，总之会回到主题的怀抱，这就是爵士了。

听得最多，是在六十年代末的东京，那时候年轻人会跟着电视大唱流行曲，但略有一点思想的，都欣赏爵士，故东京出现了不少听爵士的地方，也不一定是酒吧，因为大家没有经济条件喝酒，人们去的是爵士吃茶店，壁中的柜子摆满了爵士黑胶唱片，日本人疯狂起来，收集的是一个个的宝藏，要听那一类的爵士都有。

喜欢上了，年轻人会去学习演奏，当然不是个个都能成为大师，半途出家也有机会表演，舞台就是这些爵士吃茶店或酒吧了。当然他们是不计报酬，不过老板们总识趣地包了个红包偷偷送进他们的大衣，露出信封的一角。

客人可乐了，以一杯酒的价钱就能听到真人表演的爵士，他们闭上眼睛，跟着拍子，用手轻轻地拍着他们的牛仔裤，听到入神，会喊出一声：好！或哎！或劲！和听京剧的戏迷一样。

那时候我们去得最多的是一家叫堤La Jetee的爵士吧。店名来自一部短片，一九六二年由Chris Marker导演，整部戏由一张张的硬照组成，看上数十次之后，便会发现只有其中一张照片会动了一下。

我们在那里不知度过了多少寒冷的晚上，因为店里的暖气不足，墙壁上贴的尽是这部戏的剧照，客人只能喝酒喝到醉了，或者，更便宜的有一种叫Alinamin的安眠药，吞下几颗，但拼死不睡，这时，便会产生微微的幻觉，发现自己在飘浮，飞上太空。

一首又一首的Gerry Mulligan和Miles Davis播完又播，已深夜一两点，是打烊时间，客人纷纷披上厚厚的大衣和长长的围巾，踏着雪回去。

但酒意未消，堤La Jetee又位于新宿御苑的附近，这个市内的公园已经关了门，但我们年轻，什么都做得出，我们翻过了围墙，进入了公园。

白茫茫的一片，大雪纷飞，已经不知东南西北，我们欢呼，让回音带着我们到处走，我的女朋友穿着绿颜色的大衣，她垂直的长发在狂舞中飞扬起来。

她是个诗人，Chris Marker为她近乎疯狂的行径深深着迷，要求她当女主角，拍了一部叫《神秘的久美子Le Mystère Koumiko》（一九六五）。

Miles Davis在舞台上鞠了一个躬，这时轮到唱怨曲Blues的歌者一位位出场，Billie Holiday、Janis Joplin、Pearl Bailey、Ella Fitzgerald，她们离开家乡，她们苦诉情郎的离去，她们空守闺房，最痛苦的，是年华

的逝去，但是，看到了曙光，因为她们还有爵士陪伴……

# 杂谈丨谈美女

有人问我，你写那么多关于女人的东西，那你心目中的女人是什么？

我一回答，即刻被众人骂：哪有那么好的女子？

骂多了，我学乖，再也不出声。但心中想想，又不要花钱，又无冷言冷语，总可以吧？正在发痴，又被人责备脑中的绮念。

好，就举明朝人对美女的看法吧，要骂，你就去骂明朝人，和我无关。

他们的美女，有下述条件：

一、闺房

美人一定要住好的地方：或高楼、或曲房、或别馆村庄。房内清楚空阔，摒去一切俗物，中置清雅器具，及相宜书画。室外须有曲栏纡径，名花掩映。要是地方不大，那么盆盎景玩，断不可少。

二、首饰衣裳

饰不可过，亦不可缺。淡妆浓抹，选适当去做好了。首饰只要一珠一翠，或一金一玉，疏疏散散，便有画意。

服装亦有时宜：春服宜倩、夏服宜爽、秋服宜雅、冬服宜艳。见客宜庄服、远行宜淡服、花下宜素服、对雪宜丽服。

衣服大方，便自然有气质。

三、选侍

美人不可无婢，描花不可无叶。佳婢数人，预修清洁。时常教她们烹茶、浇花、焚香、披图、展卷、捧砚、磨墨，等等。

为她们取名的时候绝对不能用什么玫瑰、牡丹等俗气的字眼，可叫她们为：墨娥、绕翘、紫玉、云容、红香等文雅的名字。

四、雅供

在闺房的时间长，所以必须有以下的家私和器具：天然椅、藤床、小榻、禅椅、香几、笔砚、彩笺、酒器、茶具、花瓶、镜台、绣具、琴、箫和围棋。

如果有锦衾纻褥、画帐绣帏那就更好，能力办不到，布帘、纸帐亦自然生趣。

五、博古

女人有学问，便有一种儒风，所以多看书和字画，是闺中学识。

共话古今奇胜，红粉自有知音。

六、备资

美人要有文韵、有诗意、禅机。

七、晤对

喝茶焚香，清谈心赏者为上。

喜开玩笑好玩者次之。

猜拳饮酒者为下。

八、神态情趣

美人要有态、有神、有趣、有情、有心。

唇檀烘日，媚体迎风，喜之态；星眼微瞋，柳眉重晕，怒之态；梨花带雨，蝉露秋枝，泣之态；须云乱洒，胸雪横舒，睡之态；金针倒拈，绣榻斜倚，懒之态；长颦减翠，疲脸绡红，病之态。

惜花爱月为芳情，停兰踏径为闲情，小窗凝坐为幽情，含娇细语为柔情；无明无夜、乍笑乍啼为痴情。

镜里容、月下影、隔帘形，空趣也。灯前月、被底足、帐中窗，逸趣也。酒微醺、妆半卸，睡初回、别趣也。风流汗、相思泪、云雨梦，奇趣也。

明朝人还加以注解说：态之中我最喜欢睡态和懒态。情之中我最爱幽与柔。

有情和有心则大可不必了。我虽然不忍负心，但又不禁痴心。

不过来个缘深情重，又是件纠缠不清的事。

所以我说，大家相好一场之后，到头来各自奔前程。大家不致耽误，你说如何如何？

以前的袁中郎是个聪明人，他在天竺大士之前说过这么一句话：“只愿今生得寿，不生子，侍妾数十人足矣。”

九、钟情

王子猷把竹叫为皇帝，米芾将石头称呼为丈人。古人爱的东西，尚有深情，所以对女人，也非爱不可。

她们喜悦的时候畅导之。生气时舒解之，愁怨时宽慰之，疾病时怜惜之。

十、招隐

美女应该像谢安之屐、嵇康之琴、陶潜之菊。有令到男人能有她相伴而安定下来的魅力。

十一、达观

美人对性的观念应该看得开，好色可以保身，可以乐天，可以忘忧，可以尽年。

十二、及时行乐

美人在每一个阶段都好看。至到半老，色渐淡，但情意更深远，约略梳妆，偏多雅韵。如醇酒、如霜后橘、如名将提兵，调度自如。

香肌半裸、轻挥纨扇、浴罢共眠、高楼窥月、阑珊午梦，等等，神仙羡慕之声。此时夜深枕畔细语，满床曙色，强要同眠。

花开花落，一转瞬耳，美女了解此意，故当及时行乐也。

# 古龙、三毛和倪匡

三十多年前，我在台湾监制过一部叫《萧十一郎》的电影。徐增宏导演，韦弘、邢慧主演，改编自古龙的原著。买版权时遇见他，比认识倪匡兄还早。

数年后我返港定居，任职邵氏公司制片经理，许多剧本都由倪匡兄编写，当然见面也多了。

有一次，我们三人都在台北，到古龙家去聊天，另外在座的是小说家三毛。

当晚，三毛穿着露肩的衣服，雪白的肌肤，看得倪匡和古龙都忍不住，偷偷地跑到她身后，一二三，两人一起在左右肩各咬一口。

可爱的三毛并不生气，哈哈大笑。

那是古龙最光辉的日子，自己监制电影、电视片集，又不停地著作。住在一豪宅中，马仔数名傍身，古龙俨如一黑社会头目。

个子长得又胖又矮，头特别大，有倪匡兄的一个半那么巨型，留了小胡子，头发已有点秃了。

“我喜欢洋妞，最近那部戏里请了一个，漂亮得不得了。”古龙说。

“你的小说里从来没有外国女子的角色。”三毛问：“电影里怎么出现？”

“反正都是我想出来的，多几个也不要紧。”古龙笑道：“有谁敢不给我加？”

“洋妞都长得高头大马。”我骂古龙：“你用什么对付？用舌？怪不得你还要留胡子。”

大家又笑了，古龙一点不介意，一整杯伏特加，就那么倒进喉咙。是的，古龙从来不是“喝”酒，他是“倒”酒，不经口腔直入肠胃。

这次国泰开始直飞往美国旧金山，要我们来拍特集，有李绮虹、郑裕玲和钟丽缇陪伴。倪匡兄在场，哈哈哈哈四声大笑后说：“有美女、好友作乐，人生何求？”

话题重新转到三毛和古龙。

“我和三毛到台中去演讲，来了七八千个读者，三毛真受欢迎，当天还有几个比较文学的教授，大家介绍自己时都说是某某大学毕业。轮

到我，我只有结结巴巴地说我只是小学毕业。三毛对我真好，她向观众说：‘我连小学都还没毕业。’”倪匡兄沈入回忆。

“听说古龙是喝酒喝死的，到底是不是真的有这么一回儿事？”郑裕玲问。

“也可以那么说，我和古龙经常一晚喝几瓶白兰地，喝到第二天去打点滴（台湾用语，吊盐水的意思）。”倪匡兄说，“不过真正原因是这样的，有一次古龙去杏花阁喝酒，一批黑社会来叫他去和他们的大哥敬酒。古龙不肯。等他走出来时那几个小喽啰拿了又长又细的小刀捅了他几刀，不知流出多少血来，马上送进医院，医院的血库没那么多，逼得向医院外面路边的吸毒者买血。血不干净，结果输到有肝炎的血液。”

我们几人听了都啊的一声叫出来。

倪匡兄继续说：“肝病也不会死人，但是医生说不能喝烈酒了，再喝的话会昏迷，只要昏迷了三次，就没有命。医生说的话很准，古龙照喝不误，结果我听到他第三次昏迷时，知道这回已经不妙了。”

“古龙对于死有迷恋的，他喜欢用这个方式走。”我说。

倪匡兄赞同：“三毛对死也有迷恋。”

“听说她以前也自杀过几次。”郑裕玲说。

“唔。”倪匡点头：“古龙死的时候，才四十八岁，真是可惜。”

倪匡兄仔细描述古龙死后的怪事：“他那么爱喝酒，我们几个朋友就买了四十八瓶白兰地来陪葬，塞进棺材里。他家人替他穿了件寿衣，古龙生前最不喜欢中国服装的，还替他脸上盖了块布，我们说古龙那么爱喝酒，不如就陪他喝吧，结果把那几十瓶酒都开了，每瓶喝它几口，忽然……”

“忽然怎么啦？”我们紧张得不得了。

倪匡说：“忽然古龙从嘴里喷出了几口很大口的鲜血来！”

“啊！”我们惊叫出来。

“人死了那么久，摆在灵堂也有好几天，怎么会喷出鲜血来？这明明是还没有死嘛，我们赶快用纸替他擦口，不知道浸湿了多少张纸，三毛和我都说他还活着，殡仪馆的人一定要把棺材盖盖上，他们怕是尸变。我一直抱着棺材，弄得一身涂在棺材上的桐油。”

“结果呢？”我们追问。

“结果殡仪馆叫医生来，医生也证明是死了，殡仪馆的人好歹地把棺木盖上，我也拿他们没有法子。”倪匡兄摇头说。

听了吓得郑裕玲、李绮虹和钟丽缇三位美女失声。

“都怪你们在古龙面前喝，他那么好酒，自己没得喝，气得吐血！”我只有开玩笑地把局面弄得轻松点。

倪匡兄点点头，好像相信地说：“说得也是，说得也是。”

# 蔡澜说金庸

记者：我看金庸先生写过一篇文章，说最喜欢跟你一起去玩。

蔡澜：我们很合得来，他很看得起我！我们刚刚从柬埔寨回来，去了一趟吴哥窟。

记者：你跟金庸先生交往多年，对他的印象如何？

蔡澜：他是我最敬佩的人，因为那时候看他的小说，看得入迷了。我最近又在翻看，很好看，写得很精彩。

记者：作品之外，他在生活中是一个什么样的人？

蔡澜：他睡得很晚，早上也很迟起床，然后就看书，看很多很多书，我看过书看得最多的人是他了。他看了也能记下来，记下来可以写出来，这个让我很佩服。

记者：那倪匡呢，你写了他那么多趣事。

蔡澜：他脑筋很灵活，想的东西很稀奇古怪。

记者：他现在旧金山的生活怎么样？

蔡澜：想什么时候起床就什么时候起床，想什么时候吃饭就什么时候吃饭，根本就没有什么规定，逍遥自在。

记者：黄霑又是什么样的人呢？

蔡澜：黄霑在音乐上的才华是不可否认的，对音乐的认识也非常有趣。

记者：你、倪匡、黄霑三人曾主持轰动全港的电视清谈节目《今夜不设防》，当时情况是怎么样的？

蔡澜：那时候，倪匡爱上了一个夜总会的妈妈生，就常常请我们到夜总会去，叫所有的女人都来了。结果我们三个人一直讲话，那些女的就一直笑，变成我们在娱乐她们。我们说既然要花这个钱，让那么多人笑，不如就把它搬去电视台谈同样的东西嘛。那就做了这个节目，话题没有限制，什么都讲，大多是比较好笑的吧。

记者：美食、电影、旅游、友情等人生经历，你都写到书里去了，这些东西你写到最后，对人生的总体看法是什么？

蔡澜：乐观对自己很好，但我的乐观是天生的。我们跟整个宇宙相比，只是短短几十年，一刹那的事情，希望自己快乐一点，我在很年

轻的时候就懂得这个道理，就一直往快乐这个方面去追求。很多大学做了很多研究，全世界的结论是：最好的人生就是尽量吃吃喝喝。

# 给亦舒的信丨“一览众生”查先生

亦舒：

多年前，当查先生因心脏重病入院，你在远方关怀，来信问我一切时，我将过程像写武侠小说般，记下查先生与病魔大打三百回合报告给你听。这次心情沉重，多方传媒要我写一些或说几句，我都回绝了，不过在这里我把这几天的事写信给你，当成你也在查先生身边。

查先生已在养和医院住上两个月，两年来已进出多次，家人对他即将离开做好心理准备，到底是九十四岁了，要发生的事，在中国人说来，已是笑丧。

二〇一八年十月三十日那天，查传倜来电，说爸爸已快不行了，赶到养和病房，见查先生安详离去。这段时间最辛苦的是查太，她对查先生寸步不离，好友们劝她旅行当然不肯，连去澳门半天也放不下心。查先生这么一走，遗下的一切都由她坚强打理，我们作为朋友的，一点也帮不上忙。

十一月六日在山光道的东莲觉苑替查先生做头七，去了才知道跑马地还有那么一间古老和庄严的建筑，是何东夫人张莲觉在一九三五年建立，已被指定为香港法定一级历史建筑，寺中有胡汉民和张学良写的对联。仪式由法师们主持念经，各人分派一本厚厚的经书，原来要从头念到尾，这一念，就是几个小时，我不知死活，穿得单薄，冷得个要命，家属们一直守灵，我最后由张敏仪陪同下早退。敏仪这些日子都在香港，所有仪式都出席，很够朋友。

再得查太电话，说要我写横额，我当然不会推辞。怎么写，要我和主办花卉事务的国际插花艺术学校校长黄源喜联络，黄先生说用日本纸，我一听就知道他指的是日本月宫殿，是我最讨厌的白纸了，但已不是争辩是否用宣纸的时候，照听就是，写些什么？用倪匡兄想出来的“一览众生”。

很多人不明白，倪匡兄也写了一张纸条给查太，解释这是查先生看通看透了人间众生相，才有此伟大著作。

旁边的一副对联，是从查府拿到灵堂来的那对“飞雪连天射白鹿，笑书神侠倚碧鸳”，当成挽联。灵堂放满何止万朵的白花，按查太要

求，以查先生最爱的铃兰花为布置的主花。铃兰花英文为谷中百合Lily Of The Valley，又有圣母之泪（Lady-Tears）和天堂梯阶（Ladder To Heaven）之名。黄源喜说此花甚少在丧礼上使用，当今也非当造季节，那么多花，找来不易，我在进口处还看到开得很大朵很难得的荷兰牡丹，漂亮之极。据黄源喜说，这回查先生的丧礼，是五十年来最美丽和做得最艰难的一次。

花是另一回事，难得的是排到出大街的花牌，由中央领导人到香港各界的名人政客，是空前绝后的。马云不但在守灵及出殡来了两次，送上的“一人江湖，江湖一人”对子，很有意思。

我在头七时已得教训，穿多几件衣服，哪知还是那么冷，隔日送殡更冷，可能是我坐的地方对着冷气的关系，或者是因为死人，非冷不可，九十岁的名伶白雪仙也在灵堂上冒着寒冷坐得甚久才离去，看到家属们一直不停地守着，更知不易。

最反对的是中国人的葬礼中，亲友们前来拜祭，上前一鞠躬二鞠躬三鞠躬之后，家属还要谢礼，来的人有时三五，有时一人，每次都要站立还礼，至亲好友另当别论，阿猫阿狗也要还礼一番，甚是多余，建议今后在来宾签名处设一管理，集齐六人以上才上前拜祭一次，不必让家属那么辛苦，我也是过来人，我知道。

朋友们来送查先生，都只是三鞠躬，俞琤最为有心，她行的是伏身跪拜之礼。来时一次，走时再跪地一次。

默默然坐在一角，没人理会的是刘培基，他本来长住曼谷，我问怎么回来的，他说那边住得虽然舒服，但是医生还是香港的好，年纪大了应该回来住，他现年也已有六十七岁了，在四十岁生日时，查先生曾经写过诗送他，他也一直以查哥哥称呼查先生。刘培基向记者说过，一生人没什么遗憾，只遗憾走的好朋友太多，家里都是他们的遗照。

葬礼上有纪念册送给亲友，册上最后一页，记载了《神雕侠侣》中的一句话：“今番良晤，豪兴不浅，他日江湖相逢，再当杯酒言欢。咱们就此别过。”

十一月十三日那天，一众亲友从殡仪馆出来，分车到大屿山宝莲禅寺海会灵塔火葬，称为“荼毗大典”，与一般电子点火油渣燃烧的不同，这里用的是柴火，整个过程要花八个小时才能完成，中途更要加柴助燃，事后由高僧收集骨灰和舍利子。

燃烧时发出浓烟，我们各得檀香木一块，排队走过火葬炉，把檀木扔进洞中。张敏仪因眼疾，要不断滴眼药水，这次也不顾烟熏痛楚，将整个礼仪行完。

再坐两个小时的车，经弯弯曲曲的路，从大屿山回到市区，查太在

香格里拉设五桌解秽酒，宴请宾客。其中有一洋人朋友，问我是否吃斋，我回答丧礼后，需吃鱼吃肉，没有禁忌了。洋人又问这是为什么，我说什么叫世俗？人家做什么？我们就跟着做什么，这就叫世俗。

再谈

蔡澜

# 给亦舒的信丨久美子

亦舒：

查先生离去不久，又有一个好朋友走了。本来，我会将一些好玩的事写在一个叫“一趣也”的专栏，但死人嘛，怎么“趣”呢？我一向是一个只把人生美好告诉读者的写作人，和你又无所不谈，所以还是把这些带有点悲哀的往事写信给你吧。

记得以前我们都住在邵氏宿舍时，到了深夜还在喝酒，我曾经把我留学日本时认识的一个叫久美子的女人的事讲给你听过。这位久美子，也在最近去世，她比我大八岁，屈指一算，也有八十六了。

消息是新加坡友人黄森传来的，他们都住巴黎，一向有联络。最后一次见久美子，也是黄森带我去的，是去年的事。当他说起久美子已被她女儿送进老人院，我感到无际的伤痛和愤怒。老母亲，说什么也应该住在家里的，一讲到老人院，我脑子即刻出现电影中的兽笼和虐待。

就那么巧，我因公事到了意大利，也就去巴黎打一个转。老人院就在巴黎郊外，我们包了一辆车子，带着花店最大的一束花。

原来法国的老人院没那么恐怖，有点像教堂后面修道女的宿舍。依着房号找到了她。啊，久美子整个人是白色的，脸苍白，头发白，只有那两颗大眼睛还是乌黑明亮，瞪着我，一脸疑惑，她已是老人痴呆，她已认不出是我，但是不停地望着，带着微笑，一直问自己，这个男人是谁？

倪匡兄说过，即使会紧握着对方的手，也不表示认得出是你，那是自然的反应，像婴儿，你伸出手，便会紧紧地握着。

到了探望期限，不得不放开她。

原来久美子的女儿知道妈妈已不能一个人生活，又没有办法放下自己的工作照顾，才下此策的，我也只能说我理解，但心中还是对他们有点怨恨。

在留学期间，我半工半读，一面念电影，一面为邵氏公司买日本片的版权在东南亚放映，当年几间大日本电影公司都在银座，我们的办事处也设在离不远的东京车站八重洲口，步行还可以到达一个叫京桥的车站，再过几步路，就是“东京近代美术馆”，三楼有个电影院，日本和法

国的文化交流节目中，互相将自己的一百部经典轮流上映，法国片放完后就是日本名作，那是我们电影爱好者不能失去的机会。

我买了整个节目的门票，学校也不去了，差不多每一天都流连在美术馆中，时常遇到的，是一个长发女郎，中间分界，天气冷时常穿着一件绿色的大衣，身材很高，腿也不粗，小腿粗的日本女人一向让我倒胃，不管面貌有多美，我都会远避。

也不知道哪里来的勇气，我终于主动开口，接着的事很自然地发生在年轻男女身上，饮茶、吃饭、喝酒，身体接触。

当我听到她比我大八岁时，我也不是太过惊讶，当年和我年纪相若的女子我都会觉得她们思想幼稚，我不记得自己喜欢过比我年轻的女孩子。

久美子出现在美术馆看戏，和她的工作有关，当年她在一家叫UniFrance的公司做事，是家发行及推广法国电影的组织，办公室也是银座，我时常去玩，从他们的八楼，可以望到隔壁的圆形建筑，叫“日剧剧场”，专门表演脱衣舞，满足乡下来的日本人和外国游客的好奇心，我时常开玩笑地说有个窗子能望到舞娘们化妆室就好了。

在她的公司的人，后来谈起来，都是有关联的人，有一个叫柴田骏的，后来娶了东和公司老板川喜多的女儿，我们一伙经常喝酒聊天至深夜。

来她公司玩的还有一位韩国纪录片导演Chris Marker，为法国新浪潮电影中一个主要的人物，作品《堤La Jetèe》（一九六二）影响了众多电影人，连美国科幻电影《十二猴子Twelve Monkeys》（一九九五）也从此片得到灵感，大量地借用了片中许多元素。

Chris Marker一见到久美子，惊为天人，非为她拍一部纪录片不可，结果就是《神秘的久美子Le Mystère Koumiko》（一九六五），各位有兴趣，也许能在YouTube找到。

一天，久美子忽然向我说要到她一生向往的法国去了，我当然祝福她，并支持她。我送她到横滨码头，她上了船到西伯利亚，乘火车到莫斯科，再飞巴黎。记得当年送船，还抛出银带，一圈圈地结成一张网，互相道别。

这么一走就像一世纪，她在巴黎遇到一个越南和法国的混血男人，结了婚，生了一对孪生的女儿，后来丈夫离她而去，剩下她一个人把那两个女儿抚养长大，靠着那单薄的出版诗集得到的稿酬，住在St.Germain区，对着坟场，写她的诗，不断地写。

诗中经常怀念着哈尔滨，她的出长地，后来也回去过，写了一本关于哈尔滨的书，她似乎对这个寒冷的地方有很深厚的感情。今年秋，当

友人们说要去查干湖，会经过哈尔滨，我即刻跟着去了，半路摔断了腿，我撑着拐杖，去哈尔滨的地标，俄国教堂的前面，拍了一张照片，我希望下次再去巴黎看她时，让久美子看一看这张照片，唤起她的记忆，也许到时久美子会认得出是我。

迟了，一切都迟了。

再谈

蔡澜

# 附录

## 蔡澜：人生真好玩儿（《开讲啦》）

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是在南洋出生的，我爸爸说：“你就蔡南吧，南方的南。”但是我有一个长辈，名字里也有个“南”字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的“澜”字。古语也有云：“七十而不逾矩”，“不逾矩”就是不必遵守规矩，一下子就活了。

人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你出门，满天乌鸦嘎嘎嘎地叫，这个很倒霉。但是你想，乌鸦是动物中唯一会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我最喜欢跟年轻人聊天，因为自己心态还算年轻，我可以跟他们沟通。但我发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们更年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。

我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。我也喜欢旅行，一旅行，看人家怎么过活，眼界就开了。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士都喜欢在那边住。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说：“老头，那边鱼大，为什么在这边钓？”他看着我说：“先生，我钓的是早餐。”没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，当地个老太太整天煮鸡给我吃，我说：“我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！”那太太说：“什么是鱼？”她在山上都没看过。我就拿了纸画了一条鱼给她，说：“你没有吃过真可惜呀。”老太太望着我说：“先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？”都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟

一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我会是在座中最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。

提到墨西哥，我在墨西哥也住过一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说："蔡先生，不行，不行啊，死了人才放的呀！"为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢？那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了也是可以庆祝的。

我认为年轻人要做什么都可以，只要有心的话，总有一天会做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。

我有一天坐晚上的飞机，深夜的飞机多数会遇到气流，这次飞机很厉害，就一直颠、一直颠。颠就让它颠吧，而我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大佬，一直在那抓，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，那么要做就尽量去做吧！

## 蔡澜：我们都是对生活好奇的人（《鲁豫有约》）

### 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜

欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博你就会认识。认识这个人，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好或那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁肯饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》。有一天我说，哎，旅行的时候也要我发稿？别的文章可以一边旅行一边写，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久，你没有吃过那个餐厅，你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性地生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做，天下大乱了。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。黄蓉说，吃什么？洪七公说，吃豆腐。怎么做呢？要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，再把豆腐放在里面，用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

# 我喜欢的是欣赏

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲，你们在香港拍一部戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就在开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学习的过程从犯了很多错误开始，但犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对我这段电影的生涯，不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负的人家，拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有得玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

## 蔡澜：人生的意义无非就是吃吃喝喝（《十三邀》）

我来香港五十多年了，选来选去，还是这个地方比较好，因为有生活，有人的味道，像人。

这家菜场我常常来逛，它没有招牌，我就替它写一个招牌。菜，它新鲜的话，会跟你笑，下次你来，买我买我。从小开始到现在，我最喜欢的就是逛菜市场了。

我最想做的是拉丁族人，我认为活得最快乐的是拉丁民族。我以前很忧郁的，不是开朗的人，后来一旅行了我才知道，原来人可以这么活着。

我十几岁已经开始旅行了，去日本之前，我到过马来西亚，到过很多地方了。去日本的时候我又顺便去了韩国。后来又因为拍戏的关系，什么地方都去了。

那时候，和好几个好朋友，一面吃一面聊天，聊到天亮。那些所谓的忧伤，都很明白，我们都经历过。

说到读书，我看书喜欢所谓的“作者论”，就是把同一个作者的所有

的书都看完，我认为这才叫作看书。著作很多的，就很难。我的书也不少，但很容易看，很正统又不是正统，所谓文学又不是文学，所以那些什么艺术界、文学界一定是把我摒出去的。我说，那就归纳成“洗手间文学”好了，一次看完一篇，如果那天你吃的是四川火锅的话，一次就看两篇吧。我是一个把快乐带给别人的人。看我的书，希望你轻松一点，快乐一点，就这么简单。

电影工作，一干四十多年，做电影不是容易事。有多少个人死在你脚下，有多少老板亏本，有多少人在支持你，你才会成为“王家卫”？我开始明白一个道理，你如果有太强烈的个人主义的话，不要拍电影，因为电影不可能是一个人可以做的，它是一个全体创作，大家都有功劳。所以我开始写作，写作可以是我自己的。

我做人不断地学习。我在墨西哥拍戏的时候，看到炮仗、烟花要买来放，有人说，蔡先生，不可以，这个是有人去世才放的。我说，你们死人这么欢乐？是很欢乐，因为我们人很短命，我们医学不发达，我们还有一个死亡节。

所以他们了解死亡，他们接触，他们拥抱。

我开始想关于死亡，为什么要哭得这么厉害？为什么这样？我说学习怎么活很重要，但学习怎么死，特别重要。我们中国人从来不去谈。“老是不面对，整个人就不成熟”。人都有一死，何不快活一世，笑看往生？

我们常常看别人，却很少看自己，自己的思想是怎么样，就往那一边去走。这其实是可以改变的。不要把那个包袱弄得太重，没有必要。一个人可以改变世界的话，我就去洒热血、断头颅，我可以去。但有时候，我没有这个力量，改变不了，所以我就开始“逃避”，吃吃喝喝也是一种逃避嘛。

吃是本能。我们常常忘记本能。

我是一个把快乐带给别人的人。吃得好的话自己高兴，对别人也好。再简单不过的道理。而且健康有两种，一种是精神上的健康，一种是肉体上的健康嘛。

许知远独白：这个世界充满不确定性，高度功利主义，什么都有目的，所以他做一个自由快活、享受人生的人，他知道这个时代所有的问题，他理解，但他选择不去直接地触碰它。在这个时代做一个快活的人，风流快活的体面人，那也是最好的反抗，体面的背后事实上有原则，我觉得这就是对中国社会的一个好处，特别大的好处。

# 倪匡跋 以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“暴暴茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文

章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人　平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐

烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？


学会浅尝二字。
蔡澜说美食
吃好一点，吃少一点。学会浅尝二字。
浅尝
Learn to taste
蔡澜 著
金庸作序 倪匡作跋
《风味人间》《舌尖上的中国》……总顾问
《开讲啦》……特邀讲师
《新周刊》……年度生活家
金庸 倪匡 黄霑 亦舒 陈晓卿 鲁豫
汪涵 许知远 谢霆锋 《新周刊》
《三联生活周刊》……一致推荐
吃不饱的菜，最妙。豆那么细小，一颗颗吃，爱惜每一粒的滋味，也爱惜了人生中的一切细节。有灵性的人，从食物中也能悟出道理。
北京时代华文书局

# 版权信息

书名：蔡澜说美食：学会浅尝二字
作者：蔡澜
ISBN：9787569929652
出版社：北京时代华文书局

版权所有 · 侵权必究


老北京风味
状元坊
蝎子 蚕蛹 蝈蝈
老北京
卤煮火烧

有灵性的人，从食物中也能悟出道理。

# 金庸序 蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。

自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。


甜
辣
淡
肥
軟
脆清爽滑
鬆酸鮮
酸濃膩

# 代序 吃少一点，吃好一点：学会浅尝二字

问：你眼睛一看，就知道这道菜好不好吃？

答：有些菜可以的。

问：比方说？

答：比方说，上了一碟鸡蛋炒虾仁，那些虾，已经冷冻得变成半透明，怎会好吃呢？

问：那你就不举筷了？

答：也不是，朋友请客的话，我会夹鸡蛋来吃，鸡蛋是无罪的。

问：我很想问一个许多人都想问的，那就是怎么能成为一个像你一样的美食家？

答：美食家我不敢当，我只是一个喜欢吃的人，问我怎么成为什么什么家，不如问我怎么求进步。我的答案总是努力、努力、努力，没有一件事是不努力就可以得来的，努力过后就有代价，用这些代价去把生活素质提高，活得比昨天更好，希望明天比今天更精彩。

问：说得容易，做起来会很难吧？

答：不开始，怎么知道难？

问：我们为了努力工作，对吃喝怎么会有要求？所以只有到快餐店去解决了。

答：早一个小时起身，自己煎个蛋，或者煮好一碗面，也不是太难，做个自己喜欢的便当，也能吃得好，这就是所谓的努力了。

问：我发现你原来是吃得不多的，你的许多朋友也说：蔡澜这个人不吃东西的。这是不是因为你已经吃厌了，人也老了？

答：老不是一种罪，我承认我是老了，有一天，你也会经过这个阶段。至于是不是吃厌，好的东西怎么会吃厌呢？当今好的东西少了，我就少吃一点。

问：照样很多呀，有瓜果菜蔬，有猪肉鸡肉，有石斑也有苏眉，怎么说少了呢？

答：有其形，无其味，你们吃的鱼多数是养殖的，肉类的脂肪也愈减愈少，蔬菜更是经基因改造，弄得没有味道。人类为了贪婪，拼命促生，有些还加了很多农药，又为了养殖失去颜色，不管人家死活，加苏

丹红等色素，不好吃不要紧，吃出毛病来可不是开玩笑的。



问：那食物，你也只选好的来吃？

答：鲍参肚翅，我一看到就逃之夭夭，人家请客，我最多淋点蒸鱼汁在白饭上，拿来送酒。

问：去的都是高级餐厅？

答：我一个礼拜写一篇评介餐厅的文字，不能只吃高级的，那会离

开读者，我什么食肆都去，只要是能引起我食欲的。

问：什么东西才能引起你的食欲？

答：没有吃过的。我的好奇心很重。

问：有什么东西，是百食不厌的？

答：妈妈做的菜，家乡的味道，怀旧的味道。

问：这世界上你没吃过的，不多吧？

答：错。太多了，再活三世，也吃不完。

问：那——那我们要怎么样才好？

答：一切浅尝。

问：浅尝？

答：是，这是一种很深奥的学问，美食当前，叫你不再去碰是不容易的，我自己也忍不了，要学会浅尝不容易。

问：那要怎么开始？

答：从要吃，就吃最好的开始。别贪便宜，有野生的，贵一点也得买，吃过野生的，就知道滋味有多好，再也回不了头去吃养殖的了。

问：那和浅尝有什么关系？

答：你们这个年代，就算有钱，能吃到野生东西的机会也不多，那么就别贪心，吃几小口就放弃，看到养鱼，只用它的汤汁来浇白饭，也是一种美食。

问：白饭吃了不会发胖吗？

答：胡说，现在的人哪会吃得太多饭？你们发胖，是因为你们喜欢吃垃圾食物，而垃圾食物多数是煎炸的，煎炸的东西吃多了，才会发胖！

问：煎炸的东西很香，你不喜欢吃吗？

答：我也喜欢，不过我喜欢吃好的。

问：煎炸也分好坏吗？

答：当然，包着的那层粉那么厚，吸满了油，我一看到就觉得恐怖。好的天妇罗，炸后放在纸上，最多只有一两滴油，你吃过了，就不会去尝坏的了。



问：我们哪有条件天天去吃高级天妇罗？

答：把钱省下，吃一次好的，这么一来，至少你不会天天想吃肯德基。同样道理，你吃过一顿好的寿司，就不会想去试回转的了。

问：道理我知道，但是我们还在发育时期，你教我怎么不吃一个饱呢？

答：那我宁愿你吃几串鱼蛋、一碟炒饭、一碗拉面，每一种都浅尝，好过把一种东西塞得你的胃满满的，对感情，花心我不鼓励；但对食物，绝对要花心！

问：这话怎么说？

答：好像吃鱼，如果有孔雀石绿（孔雀石绿，一种人工合成的有机化合物，可做染料，也可做杀真菌、细菌、寄生虫的药物，有毒，长期超量使用可致癌），那么少吃一点也不要紧，吃太多，毛病就来了。吃火锅有地沟油，那么吃少一点，再来杯茶解解，也没事。

问：你的意思是什么都可以吃，但是什么都少吃一点？

答：对，要保持好奇心，中国菜吃了，吃日本，吃韩国，吃泰国，吃越南，吃西餐，什么都好，什么都不必狂吞，多吃几样。

问：什么都只吃一点点，半夜不会饿吗？

答：回到家里才吃点方便面，或在冷饭中，浇上一点菜汁，填填肚才能睡得着。

问：我们都以为你食量很大。

答：这是大家随意给的印象，像遇到我，有的说，你胖了；有的说，你瘦了，其实我这二十多年来一直保持着七十五公斤的体重。不然的话，我得去买新衣服，那会很贵，身材不变的话，就算一年一件好的，不跟流行，累积下来，也有一整柜。

问：不喜欢的呢？像芝士，我就从来不碰。

答：也要逼自己去吃，试过了，你才有资格说喜欢或者不喜欢，从来不碰，就是无知，年轻人求的是知识，你怎么可以连这一点都不懂？芝士很臭，但是可以从不臭的卡夫芝士开始，蘸点糖，甜甜的，好像吃蛋糕，慢慢地你就会发现卡夫芝士满足不了你了，因为这是牛奶做的，当你要求更浓郁的味道时，你就会去吃羊奶的了，到时，这个芝士的味觉世界，就给你打开了。

问：榴梿也是同一个道理？

答：对。把榴梿放在冰格上冻硬，拿下来用刀切一小片，当雪糕吃，当你接受了，泰国榴梿满足不了你，你便会去追求马来西亚的猫山王了。

问：道理我明白，但是有些人也只爱吃麦当劳，只喜欢吃肯德基，

那怎么办？

答：那只有祝福你了。

问：对着一些我爱吃的东西，总得吃个饱，怎么做到“浅尝”呢？

答：我知道，有些东西在这个阶段是很难入脑的，我现在唠唠叨叨地向你说，也不希望你会了解，我只是在你脑中种下一颗种子罢了。有一句话你记得就是：今天要吃得比昨天好，希望明天就得比今天更精彩。到时，你就会发现，一切食物，浅尝一下，就够了。



# PART 1

# 学会浅尝二字，追求“究极”二字



豆那么细小，一颗颗吃，爱惜每一粒的滋味，也爱惜了人生中的一切细节。

## 追求“究极”二字

神户牛肉餐厅老板蕨野，对食物要求尽善尽美，连木炭也自己去窑里体验，烧得连眉毛都焦掉。和他做了好朋友，深信他的品位，去偏僻乡下一定拉着他探路。

“那么你得到婆娑罗去。”蕨野说。

我在大阪下机后，蕨野来迎接，一路向神户走，过了世界最长的吊桥鸣门桥，抵陆路岛，再过两小时的车程，到达目的地德岛。

“婆娑罗？”我说，“名字真怪，是什么？”

“是一家很独特的餐厅，在日本也算数一数二。”

经过优美的小庭院，踏入餐厅，有一长柜，可坐八个人，柜后有一幅像综艺合体宽银幕的“画”，是活生生的树木。透过玻璃窗望外面的花园，玻璃窗的左端开了一个小缝，让一棵寒梅长了进来，给客人的错觉是没有东西隔着的，设计得极花心思。

略为肥胖的主人小山裕久亲自走出来招呼，对蕨野有一份互相的尊敬。寒暄数句后，他走进厨房准备材料。

蕨野指着柜台后的那两块很厚的木板说：“这叫火木，在上面切鱼，绝对不磨损，就不会沾上不同种类的海鲜的味道。现在已经很难买到，一百万日元一块吧。”

先上桌的是日本人叫为“鲷”的红鱲。一鱼三味：刺身、烧烤和煮鱼头。

“唔，淡味。”我吃进口后说。

小山笑了：“对，调味品不咸、不甜，主要用来发挥鱼的味道，我就直接叫这种烹调法为‘淡淡’。”

鱼多数已经是人工养殖，天然的少之又少。上次去罗浮山吃过一尾天然的黄脚鱲，鲜甜得不能用文字形容，这尾日本红鱲，味道比黄脚鱲还好吃。

“一般的所谓烹调，一定拼命加工调味，我做了几十年厨子，才发

现原来调味愈简单，愈能把材料的感觉吃出来。让客人吃到原汁原味的东西，才叫料理。当然，也不是全部活生生拿出来吃，我们加热来处理时，尽量适可而止。”小山说。

“等到夏天，你来吃他们的烧鳗鱼，和别的地方完全不同。”蕨野告诉我。

“又是怎么一个做法？”我问。

小山说：“日本人的蒲烧，是把鳗鱼煮熟了才去烤的。一煮，鳗鱼汁已经失去，我们是原只烧的。”

“那肉不硬吗？”我又问。

小山笑而不语，蕨野说：“这就叫功夫了。”

“功夫也会害死人的。”小山说，“我几十年来一直追求，什么是更好吃的？什么是更好吃的？同种方法和酱料尝试后又尝试，总是碰壁。”

“客人不满意吗？”我问。

“客人只说好吃，没有其他反应。”小山说，“我又去研究油盐酱醋，追求‘究极’这两个字，结果发觉把‘自我’都抹杀掉了。烧菜的人都想把自己的那一套用自己的个性表现出来，犯的错误最大。客人像一面镜子，我们都想看到自己的影子照得漂亮，忘记了什么是原味，忘记了什么叫作真。”

“那么最古老的那一套烹调法，就是最真的啦？”

“不。”小山说，“我学师时，有些所谓‘黄金分量’的教条，像天妇罗蘸的酱，是上汤三分之一、米醋三分之一、酱油三分之一的配合，不能改动。换句话说，师傅教你怎么煮你就怎么煮，那就没进步。我教后辈时，向他们说，‘黄金分量’是可以打破的，各种三分之一也可以变成五分之一，加点清酒，加点海带汁。或者可以变成六比一、十一比一，能够显得出材料原味的话，什么方法都能采取。”

“他还开学校。”蕨野说。

我一听到料理学校，大有兴趣，只知道日本出名的那几家，不知道在这种乡下地方也有料理学校。

“要学多久？”我问，“日本大师傅的训练，传说是几十年的。”

“一年就够了。”小山说，“一年之内便知道自己做得了做不了。也有很多本身已经是大师傅的人来我们这里短期进修。”

请小山的助理拿学校表格给我们看，学费是全年一百一十八万日元，合七万八千港币左右，学校还有宿舍可住，学历只要高中毕业就可以，当然也要懂得日本话，除了日本料理，还有中国菜和法国菜的课程。

“一年之中，他们主要学的是怎么把春夏秋冬的材料搞熟。有了基本训练，其他让他们自由发挥，能不能成为大师傅，是造化。”小山说。

“怎么不在东京或大阪开，为什么要在乡下开？”这是我最想知道的。

小山笑着说：“在德岛可以找到最新鲜的材料，与其把材料搬到大城市，不如把学生搬到这里来。”




BOCUSE
PAUL BOCUSE
Paul Bocuse

# 大决斗

## 大决斗

代表日本料理的菜，其实并不用“料理”，只是将生鱼切成一片片上桌。

对日本人来说，吃寿司也是极为奢侈的，因为每一件都是“时价”，到不熟悉的店，随时像鱼一样被斩成数块。

寿司绝对是要坐在柜台前吃才过瘾，眼看玻璃长柜，选新鲜和合自己胃口的东西吃。

切生鱼的人叫“板前样”，外号“快刀二郎”，客人的“生死”，掌握在他手中，算账没有一定的规格，全凭他的喜怒哀乐。通常是叫埋单的时候，他的庖丁尖刀在砧板上轻轻划几下，叫出个夸大的价目，要是他看你不顺眼，用刀大力地割，就变成天文数字了。

当然，你可以说：老子有钱，无所谓。不过这种待刳的态度太消极，我们一定要将二郎打倒才爽快。从门口走入，直闯柜台。忽然背景昏暗，雷电大作，抛起巨浪，快刀二郎的眼中闪出凶光，我们面对着他，眼看就是一场生死的大决斗……

## 握撮二招

快刀二郎一见客人，即刻先下马威，大喝道：“欢迎光临！”抵挡这阵气的最佳招数是“唔”的一声，略点头，从容坐下。

接着由我们出拳：指着鸡蛋块，叫：“撮（tsumami）”。寿司的做法不外两类，一种只是切片，用手抓来下酒，便叫“撮”；另一种是肉片下加了饭团，叫“握（nigiri）”。这是基本招，一定要学会发音。



鸡蛋块是寿司铺中最难做的一道菜，用微煎熟蛋，一层层地贴上紫菜，不能太硬也不能太软，更忌过甜和过咸，可当前菜亦是甜品，通常是老师傅亲自教导的“武器”。

经你这么一叫，快刀二郎的反应若是亲切地笑，微声地“嗨”，那么你知道他在说你是内行，已胜了一招。要是他面无表情，粗嘶“嗨”的话，他心中必定是在说：“这家伙，竟然考起我来了！”对付的方法是只把蛋块咬三分之二口便放下，沉住气，等待迎接快刀二郎即将反击的毒招。

## 金枪

不管你多么喜欢吃寿司店中较高贵的食品，如鲍鱼和云丹等，你一定得先尝一客（一客，点餐时常用的量词）“金枪（maguro）”，它是最普遍的生鱼片，客人以此为基石。

快刀二郎可逮到机会了，他拿出一大块金枪鱼，切那黔黑的次等部分回敬你一记。我们也只好吃下这一棍，但即叫甜酸姜片来涮口，表示反抗。姜日语叫“shiyoga”，却千万不能直言，而须用寿司秘籍的口诀“我利（gari）”。到了这个阶段，快刀二郎已经知道你的段数不低，

不敢再出阴招。

这时我们便将一套精练的拳法耍出，让他眼花缭乱。八爪鱼是“tako”，但鱿鱼须不能这样叫，叫“geso”；活虾跳跃不停，不叫虾叫“踊（odori）”；鲍鱼嫌太硬，最佳部分是它的肠，叫“wata”，这绿油油的东西很少人敢生吃，不过下喉后你会感觉它美味无比，所以必须放胆尝试。

快刀二郎想不到你会走险招，等他没有防备时，你得使下撒手锏。

## 降魔

吃寿司的过程中，酱油是决定性的因素，不过一说酱油便露出马脚。最适合鱼生的酱油是壶底的“溜”，浓厚香甜，颜色暗中清澈，日语为“紫（murasaki）”。

道行不深的日本人，总是将绿芥末“山葵（wasabi）”混入酱油，弄得浑浑浊浊，颜色纠缠不清，真是大煞风景。

以小撮绿芥末摆在鱼片上，然后只把鱼的部分浸入酱油入口，碟中酱油还是那么清透可喜，舌尖能将肉、酱油和绿芥末的味道有层次地分辨，才是最高的境界。

快刀二郎必能欣赏，有时连他自己也说不出道理。你可以经过翻译者或以笔谈告诉他，谷崎润一郎在他的《阴翳礼赞》那篇文章中强调酱油的美感，这时一定能令他口服心服。追击地奉送他一瓶清酒，把那三分之一的鸡蛋片吃下，点头赞许。最后算账叫“御爱想（oaiso）”。快刀二郎弃甲投降，给你一个物有所值的价钱，大喝：“有難う！（有難う，日语词，谢谢的意思）”深深鞠躬，目送你咬着牙签走出门口。



# 一休庵

在京都南山城之田边，有一座寺庙叫“一休庵”，这便是电视片集的一休僧晚年隐居之处。

殿上供养了一休禅师的木像。夕阳透过窗纸照入，以黄金沐浴佛像全身，更显得美丽和庄严。传说佛像上的眉毛，是一休禅师遗下来的。

这时庙里的和尚相迎，以茶款待。本来习惯上饮茶的时候是佐以豆沙等甜品，但这里却让参禅者吃寺中出名的纳豆。

纳豆是日本食品中最纯朴的一种，做法是将黄豆蒸熟，然后用稻草包起来，豆被枯草菌腐化，形成黏黏的外层，夹起来吃时有白丝相连，味道极怪，不是日本人吃不上瘾。

一面饮茶吃豆，一面看着以枯石堆砌的庭院，再望出矮墙，远处见比叡山和爱宕峰上的杉树。附近田园的蛙声传来，知道已经是梅雨季节。

豆那么细小，一颗颗吃，爱惜每一粒的滋味，也爱惜了人生中的一切细节。

# 南禅寺

大雪中的京都，这个到处都是寺庙的古城，被一片白色笼罩着庙顶和大地，又是另外一种感觉。

南禅寺离市中心不远。大门有三重，庄严，宽大，院中有“枯山水”庭园设计。它并不像一般寺庙那么有香火气息，平平静静，朝拜者不多。

我和朋友三人，一块儿到访，主要不是去参禅，而是去尝这座寺里出名的“奥丹”汤豆腐。

和尚招呼我们到一个小亭中，除了四根柱子没有任何东西挡风，大雪纷飞，我们扫开小椅上的积雪坐下。

接着和尚拿了四瓶烫热的清酒给我们，各人连饮数杯，敬回和尚，他也是海量。和尚也可以吃酒吗？他答道：“美好的东西，佛也应该尝之。”

看他在寒冷中只穿一件单衣，不喝醉脸已通红，身体异常健壮，似有武功，对白幽默，有如武侠小说中的人物。

汤豆腐装在一个大砂锅中，下面生炭火，热烘烘地上桌。往锅中一看，锅底铺着一大块日本人叫“昆布”的海带。

整锅汤的味道就是出自这片海带，上面滚着雪白的豆腐，单单这两样，其他什么作料也没有。

这么清淡的东西怎么吃得下？刚在这样想的时候，豆腐的香味已喷出，一阵阵地直冲入鼻。我们正要举筷，和尚说再过一会儿才入味，只好耐心等待。

日本人说京都是从水中生出来的，原来京都这地方在太古时代是由湖底隆起的沙土堆积而成，它的湖和川的水极清，酿出来的酒香甜。

我们喝的是伏见川的酒，猛饮后不知不觉中醉意袭来。

汤豆腐已经可以吃了，用一根削尖的竹管往小方块豆腐一插，提起来蘸了淡酱油入口。

正如墨有五色，这豆腐也有五种不同味道，留下无穷的回忆。

雪已渐小，天气转暖，地下积雪慢慢融解，即结成薄冰，夕阳反射，小道变成一条黄金带子，我们相扶起身，一路高歌。和尚在寺门口

微笑送客，一片禅味。

# 黑泽明的餐桌

黑泽明的电影，很适合外国人看，将之改编为西片的有《罗生门》和《七武士》等，后者的大侠歼奸扶弱题材，更成为电影电视剧本的主要公式，变幻出数不尽的片子、片集。

外国人改他的东西，他改外国人的戏。《蜘蛛巢城》就是来自莎士比亚的《麦克白》。片中有一场用箭射死男主角的戏，他叫了全国的神箭手到片场，射出真家伙。三船敏郎虽然穿着防身甲，但脸部不能遮掩，把他吓得流尿，可见导演对戏的要求，拍出来果然有魄力。工作人员叫他作“天皇”。

不过，日本人似乎不太欣赏黑泽明，可能是他的国际味道重。当年在日本，逢纯日本化的巨匠沟口健二去世，读《朝日新闻》，有一段“黑泽明死了，我们还有第二个，失去沟口，再也找不回来”的报道，黑泽明听了该多伤心。

黑泽明常淡淡地说：“我并非什么完美主义者，只想拍对得起观众的电影。”

《恶汉甜梦》的男主角很像哈姆雷特，他是一个有野心的青年，为了报父仇，不惜与敌人的大企业家为伍，并娶了他跛脚的女儿，借此势力，他将仇人一个个消灭。他的唯一缺点是对妻子发生了真正的感情，正当他要杀死企业家的时候，他的妻子为了救父而出卖了他，结果他自己死在企业家手中。孤零的老婆，不但是脚部残废，连内心也残废了。

在片中，恶人得到最后的胜利，好人的死亡是因为他还对人类有感情、有爱。黑泽明的艺术造就便是动人地把这反面的悲剧概念告诉观众。不过，这太难于被一般人接受，他只有用娱乐性丰富的手法和技巧去推销。

最近重看黑泽明在四十年前导演的《用心捧》和《椿三十郎》，每件小道具都能细嚼欣赏，打斗场面又那么精彩，艺术性和商业性竟然能够如此糅合，实在令人佩服。若对黑泽明的生平想知道更多，在一本叫SARAI的双周刊中有一篇讲他的饮食习惯的，值得一读。

黑泽明的餐桌，像他的战争场面一样，非常壮观，他什么都吃。他自认为不是美食家，是个大食汉。与其人家叫他美食家，他说不如称他

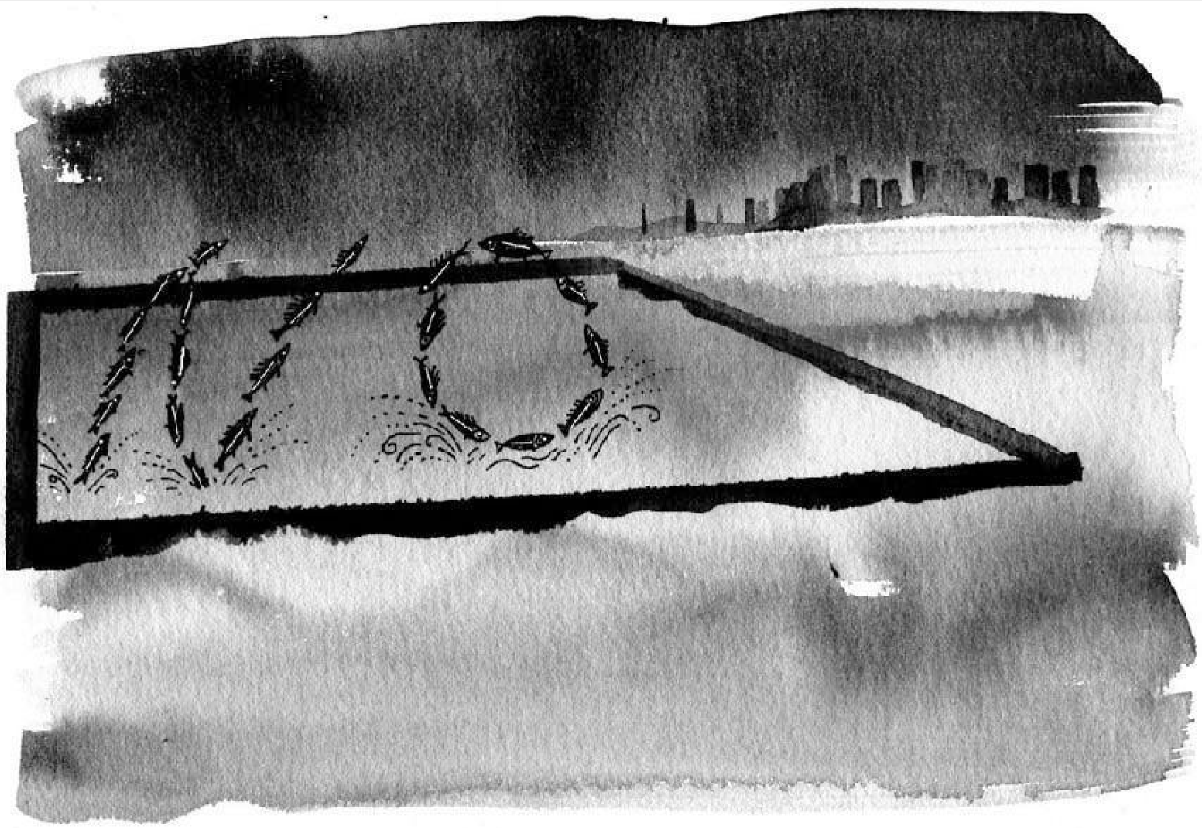
为“健啖者”。

导演《椿三十郎》时，他在外景地拍了一张黑白照片——休息时啃饭团。这饭团是他自己做的，把饭捏圆后炸了淋点酱油，加几片萝卜泡菜，是他的典型中餐。

黑泽明是“一日四食主义者”，过了八十岁，他还说：“早餐，是身体的营养；夜宵，是精神上的营养。”

黑泽明有牛油瘾，麦片中也加牛油。其他的有蔬菜汁和加奶咖啡。

黑泽明不喜欢吃蔬菜，说怎么咬都咬不烂，要家人用搅拌机把胡萝卜、芹菜、高丽菜打成汁才肯喝。



黑泽明喜欢吃牛肉，是出了名的。传说中，整组工作人员都有牛肉吃，每天的牛肉费用要一百万日元，黑泽明爱吃淌着血的牛肉，而且一天要吃一公斤以上的牛肉。

也不是每天让工作人员吃掉价值一百万日元的肉，不过黑泽明组的确是吃得好。他说过：“尽量让大家酒足饭饱，不然怎么有精神拍戏？”

时常在家里宴请朋友和同事，每次他都亲自下厨。他不动手，但指挥老婆和女儿怎么做，像拍戏一样。

“我做烩牛尾最拿手，烩牛舌也不错，薯仔和胡萝卜不切块，整个放进锅煮，加点儿盐就是。我的煮法，单靠一个勇字。”黑泽明说。

亲朋好友回家了，黑泽明一个人看书、绘画、写作，深夜是他学习的时间，肚子饿了，当然要吃东西，所以消夜是精神的营养那句话由此得来。这时他不吵醒家人，自己进厨房炮制炒饭、炸饭团、茶泡饭等。

最爱吃的还是咸肉三明治，用犹太人的咸肉，一片又一片叠起来，加生菜和芝士，厚得像一本字典，夹着多士面吃；再喝酒，一生爱的威士忌，黑白牌，但不是普通的，喝该公司最高级的Royal Household。

作曲家池边晋一郎到他家里，黑泽明问他要喝什么，他回答说：喝啤酒好了。黑泽明生气地说："喝什么啤酒？啤酒根本不是酒！"

至于在餐厅吃饭，黑泽明喜欢的一家，是京都开的一百多年的山瑞老店"大市"，用个砂锅烧红了，下山瑞和清酒煮，分量不多，一客要两万两千日元，黑泽明每次要吃几锅才过瘾。我也常到这家去，味道的确好得出奇，介绍给了多位友人，都赞美不已。地址是京都上京区长者町通千本西入六番町。

另一家是在横滨元町的"默林"，刺身非用当天钓到的鱼做不可，烤的一大块牛肉也是绝品，门牌是黑泽明写的，他的葬礼那天，老板还亲自送了一尾鱼到灵前拜祭。

一九九五年，黑泽明跌倒，腰椎折断，但照样吃得多。一九九八年去世，最后那餐吃的是金枪鱼腩、贝柱和海胆刺身、白饭，当然少不了他最喜欢的牛肉佃煮。

对于鸡蛋，还有些趣事。六十年代中，黑泽明还是不太爱吃鸡蛋，但身体检查之后，医生劝他别多吃，他忽然爱吃起来，一天几个，照吃不误。黑泽明说："担心更是身体的毒害；想吃什么，就吃什么，长寿之道也。"

黑泽明活到八十八岁，由此证明他说得没错。

# 通会之际，皆为“真”

返港后去一趟东京，当富士电视台《料理的铁人》评判，这个烧菜比赛节目已做了六年，只有大型比赛才叫我。

其他评判员有女明星三田佳子、男演员梅宫辰夫、食评家岸朝子，还有大名鼎鼎的前任总理大臣桥本龙太郎。

我对桥本一向印象不太好，觉得他是一名油头粉脸的好战派，这次富士请得到他做评判，可说是天大的面子，对他恭恭敬敬，我可不理会那么多，无大无小地和他交谈。

站在休息处，我们两人都抽烟，桥本比我矮好几英寸（一英寸为二点五四厘米），抬着头才能面对。

“你这一头油油腻腻的头发，是不是搽了发蜡？”我问他。

“不是发蜡，只是发乳。”他说。

“百露护？”我问。桥本点点头。

“有没有染过？那么黑！”

“没有，没有。”桥本说，“我好羡慕你的白发，日本人叫为‘浪漫银灰（Romance Grey）’。”

“通常爱吃什么菜？”

“呀，”他感叹，“都是冷冷的便当，太忙了。很久没吃到真正的料理，今天借这个机会好好吃他一顿。我也算是一个美食家呀。”

“政治家，并不一定是美食家。”我说。

桥本笑了：“你说得对，以后有人问我，我只可以说我是好吃家。”

试菜时，一道又一道，每次问桥本的意见，他都从头赞到尾。

日本语中，政治和赞美，都读成“seiji”。

对这种毫无意见的人，我不客气地说：“政治家，真会赞美人。”

桥本听了没生气，笑嘻嘻地说：“我看过你上电视当评判，给的意见都很辛辣。辛辣的话，才是真话。”

马屁拍到底，政客本色。

# 技艺心

## 拍食物的摄影师

日本的杂志社很肯花钱，为了替我拍几张照片，请了菊地和男前来。

菊地和我是老朋友，他是我佩服的当代摄影师，也是唯一一个我谈到什么吃的，他都能搭上嘴的日本人。两颗又大又黑的眼珠，是他的特征。一头长发，用胶圈束在后面。“你已经不必用这个打扮来向人说你是个艺术家了吧？”我们的友谊可达到互相开玩笑的地步，单刀直入地说他。

菊地还是尴尬地笑了：“别人还没留长发时我已经留了，老习惯改不掉，不是跟风。”

对美食特别有兴趣的他，不只熟悉运用镜头，还到各地去旅行，找新的东西吃。

“最近去过哪里？”我问。

“西班牙的一家餐厅，替他们出了一本书。”



“是被公认为最好的艾布利吗？”我问。

“不是，我对那些新派菜没兴趣。”他说，“用最高的科技去烹调又怎么样呢？传统技法的基础都没打好。”

“我赞同。”我说，“有没有到内地去？”

“之前去过武夷山，拍了一本茶书，特地带了一本送给你。”

印刷得可真精美，图文并茂。除了武夷和安溪茶，对普洱也有很深的研究。看到后页作者的照片时，菊地站在一棵四五十尺（三尺为一米）的老茶树下面。

“这张照片很好，是谁替你拍的？”

“自己拍的。”菊地说，“茶树很高，要在老远才拍得了，我用三脚架，又开了自动掣之后，向着茶树跑，都来不及，来回跑了几次才拍到，差点要了我的老命。”

关于餐厅和食材的书，菊地出了不少，也到过很多次印度。

食物的书销路还可以，其他的并不好卖，菊地说：“我到现在，还是穷光蛋一个！”

## 摄影师的灵魂

食物人人都会拍，但拍得像菊地那么诱人的，没几个。

他来到香港“镛记”，拍招牌菜透明皮蛋时，大胆地用了特写，把皮蛋拍得像粒两头鲍鱼那么大，半透明部分在反光下发出七彩的光芒，中间的溏心如泉水般涌了出来，令人食欲大动。

拍“创发”的咸菜猪肚汤，更是一大锅，热腾腾的，几乎闻到香味。

别的摄影师，菜永远是冷的，拍不到热气。我曾经问菊地：“要怎么拍才有这种效果？”

“其他的人，角度左摆右摆，又爱搬动碟中的菜，以为这样才有一个好构图，怎么不冷掉呢？”他反问。

“有时，从厨房拿出来，已经没有热气，要怎么补救？”

“唯有用干冰了。”他说，“准备一个筛子，放干冰上去，淋了水，发烟后放到食物上面，一拿开即刻拍，烟没有那么快溜掉。”

我试过他的办法，真灵。

“但专家们一看，还是知道是假的。摄影师最重要的是胸有成竹，知道要些什么，事先打好灯光，等菜一上桌，按快门就是。”

我看到他也用了尼康电子相机，他摇摇头：“报纸和杂志都要求摄影师用电子机，没办法，我只有放弃菲林投降。”

“为什么选尼康而不用佳能？”

“我们这种专业的，还是觉得尼康好。”

“谈到专业，为什么不用哈苏？”

“单单是装在相机后面的电子装置，三千万像素，已要卖到五十多

万港币。那么高的像素需要大容量的电脑才能看到，又得去买一台新的电脑。当今只有拍世界级著名的模特儿时装的所谓顶级大师才有钱去买。我们这种穷家伙，休想。”

“我最想问你的是：传统菲林和电子的，最大分别是什么？”我说。

菊地回答：“电子机马上看到结果，少掉了摄影师的灵魂，而摄影师的灵魂，就是那紧迫感和不安感，这正是用电子机找不到的。”

# 我们都是有些丈夫气的

美食坊举行竞食比赛，参加者有六名，五个是香港的，还有一个来自日本东京，是日本的大胃王，叫小林尊。

这个人二十七岁，不是个胖子，样子还不丑，头发染成金色，眉毛剃得尖尖的，像一个偶像歌手，还带着经纪人兼保姆上阵。

比赛之前，我们坐下来聊："能吃那么多，天生的？"

他对我还算是恭恭敬敬："不，我们家里人都不是大吃的。"

"那是训练出来的？"

"绝对要训练，最初吃一碗饭，接着两碗、三碗、四碗那么吃出来的。"他说。

"你在纽约的热狗比赛，一连五年都是冠军，到底能吞多少只？"

"五十多只，汉堡包我能吃六十多。"

"汉堡不是比热狗还难吗？"

"不是快餐厅那种那么大。"他回答得很老实，"比热狗容易。"

"这次比赛吃叉烧包，你有把握在十二分钟内吃多少？"我问。

"没吃过，不知道。"

"为什么大吃会的比赛都定在十二分钟呢？有没有原因？"

"也不明白最初是谁规定的，"他说，"后来的都跟着定了十二分钟，没有什么医学根据。"

"你现在还有其他工作吗？"

"没有，全靠奖金过活了。"

"世界上有那么多的比赛，你到底怎么知道在哪里举行？"

"互联网上有很多网站，我的经纪人替我找出来，我一个个去，今年的期已经排满了。"他说。

时间到了，工作人员来叫我们上场。

台上站着几位大汉，身材都比小林尊高大，个个都对自己的胃口很有信心。

轮到小林尊出场，他走出来，很有台风，已有许多女子尖叫，当他是明星。日本来的（不能称为影迷或歌迷，最多是"胃迷"吧），纷纷举起相机拍照，小林尊向众人举出"V"字形手打招呼，更惹得那帮疯狂女

子高声尖叫。台上，工作人员摆了一笼笼的叉烧包，一笼十个，叠得很高。

后台播出强烈的迪斯科音乐，我举起大鼓槌往铜锣上一敲，比赛开始。

小林尊用最快的速度，在一分钟内解决了一笼，在别人只吃到第三个时。

狂扫第二笼，小林尊一面吃一面摆动身体跟着音乐节奏跳舞，简直是一名经验老到的表演者。想起倪匡兄吃得太饱时也跳几下，说能快点消化，笑了出来。

第三笼很快吃光，我发现他是将叉烧包捏扁，令它们更容易吞下。开始喝水了，到了第四笼的时候，我在他后面问道："喝了水，包不发胀吗？"

他没有因我打断注意力而分神："不，反而容易让面粉皮软化。"

第五笼又吃完，别的参赛者放慢了速度，已有气喘的迹象，小林尊干掉了第六笼。

看时间，已过了六分钟，赛事的一半。第七笼开始，气氛愈来愈热烈，因为他充满信心，不会显出因为吃得太多而肚子爆裂的恐怖现象。

时间一秒一秒过去，我发现他的平均速度是七秒钟吃下一个，原来这个人已经胸有成竹地把要吃多少个算好，八笼已经吃完。

别的人已经不太会动了，他已是赢定，但是没有停下来，像要打破自己的纪录。第九笼了，剩下两分钟，我拼命替他打气，现已经到了第九十八个、九十九个、一百个，完成。

他在十二分钟内吃了一百个叉烧包！

闪光灯照个不停，小林尊是优胜，数其他参赛者，最多吃到四十多个而已。

我把大银杯和奖金支票交到他手上，各家电视台和报馆杂志的记者争先恐后发问，小林尊淡定地一一作答。

"肚皮有没有胀呀？"记者问。

小林尊大方地拉开T恤衫，露出大肚皮，众人惊叫时，他又收缩，展示六块腹肌，像健美先生一样。

他苦口婆心地向小朋友呼吁："这是训练出来的，千万不可以学习。"

"你认为香港选手的表现怎样？"

小林尊很圆滑地说："我看他们都很有潜力，只是没有像我那样训练而已。"

"你比赛前有没有吃东西呢？"

“没有。”他回答得坚决，“饿了三天，做好准备。”

“那你平时一天吃多少餐？”

“六餐，每餐吃得不多。”小林尊说。

“吃了一百个叉烧包，今晚还会吃吗？”

“香港是美食天堂，我本来已经吃不下了，但是还是忍不住要试试你们的海鲜。”

给小林尊那一顶高帽一戴，香港的记者都很满意地收工了。

记者招待会完毕后，小林尊再找我闲聊。

“辣的行不行？”我问，“下次请你来比赛担担面。”

“第一碗会辣坏，但是到了第二碗就感觉不到了，请你一定要请我。”

“记得到时要多吃木瓜，木瓜能解辣，不然后患无穷。”我劝告。

“一定听你的话。”小林尊说，“我们有共同的地方，我吃多，你吃巧，都是靠吃为生，做这一行真快乐。”

我同意。

# 孤僻

年纪越大，患的孤僻越严重。所以有“Grumpy old man（爱发牢骚的老人）”这句话。

最近尽量不和陌生人吃饭了，要应酬他们，多累！也不知道邀请我吃饭的人的口味，叫的不一定是些我喜欢的菜，何必去迁就他们呢？

餐厅吃来吃去，就是那么几家信得过的，不要听别人说：“这家已经不行了”，自己喜欢就是，行不行我自己会决定，很想说：“那么你找一家比他们更好的给我！”但一想，这话也多余，就忍住了。

尽量不去试新的食肆，像前一些时候被好友叫去吃一餐淮扬菜，上桌的是一盘熏蛋，本来这也是倪匡兄和我都爱吃的东西，岂知餐厅要卖贵一点，在蛋黄上加了几颗莫名其妙的鱼子酱，倪匡兄大叫：“那么腥气，怎吃得了！”我则不出声了，气的。

当今食肆，不管是中餐西餐，一要卖高价，就只懂得出这三招：鱼子酱、鹅肝酱和松露酱，好像把这三样东西拿走，厨子就不会做菜了。

食材本身无罪，鱼子酱腌得不够咸，会坏掉，腌得太淡，又会腐烂，腌得刚刚好的，天下也只剩下三四个伊朗人。如果产自其他地方，一定咸得剩下腥味，唉，不吃也罢。

鹅肝酱真的也剩下法国碧丽歌的，也只占世界产量的五个巴仙（巴仙，东南亚一带的华人用语，由英语的“percent”音译而来，即百分比的意思），其他九十五都是来自匈牙利和其他地区，劣品吃出一个死尸味道来，免了，免了。

说到松茸，那更非日本的不可，只切一小片放进土瓶烧中，已满屋都是香味。用韩国的次货，香味减少，再来就是其他的次次次货，整根松茸扔进汤中，也没味道。

现在算来，用松茸次货，已有良知，当今用的只是松露酱，意大利大量生产，一瓶要卖几百港币，也觉太贵，用莫名其妙的吧，只要一半价钱，放那么一点点在各种菜上，又能扮高级，看到了简直是倒胃，目前倒胃的东西太多，包括了人。

西餐其实我也不反对，尤其是好的，不过近来也逐渐生厌，为了那么一餐，等了又等，一味用面包来填肚，再高级的法国菜，见了也怕

怕。

只能吃的，是欧洲乡下人做的，简简单单来一锅浓汤，或煮一锅炖菜或肉，配上面包，也就够了。从前为了追求名厨而老远跑去等待的日子，已过矣，何况是模仿的呢？假西餐做中餐，只学到在碟上画画，或来一首诗，就是什么高级、精致料理，上桌之前，又来一碟三文鱼刺身，倒胃，倒胃！

假西餐先由一名侍者讲解一番，再由经理讲讲，最后由大厨出面讲解，烦死人。

讲解完毕，最后下点盐，双指抓起一把，曲了臂，作天鹅颈项状，扭转一个弯，撒几粒盐下去，看了不止是倒胃，简直会呕吐出来。

以为大自然的才好的料理也好不到哪里去，最讨厌北欧那种假天然菜，没有了那根小钳子就做不出，已经不必去批评分子料理了，创发者知道自己已技穷，玩不出什么新花样，自生自灭了，我并不反对去吃，但是试一次已够，而且是自己不花钱的。

做人越来越古怪，最讨厌人家来摸我，握手更是免谈。“你是一个公众人物，公众人物就得应付人家来骚扰你！”是不是公众人物，别人说的，我自己并不认为自己是，所以不必去守这些规矩。

出门时已经一定要有一两位同事跟着了，凡是遇到人家要来合照的，我也并不拒绝，只是不能拥抱，又非老友，又不是美女，拥抱来干什么？最讨厌人家身上有股异味，抱了久久不散，令我周身不舒服，再洗多少次澡还是会留住。这点助理已很会处理，凡是有人要求合照，代我向对方说：“对不起，请不要和蔡先生有身体接触。”

自认有点修养，从年轻到现在，很少很少说别人的坏话。有些同行的行为实在令人讨厌，本来可以揭他们的疮疤来置他们于死地，但也都忍了，遵守着香港人做人的规则，那就是：活，也要让人活！英语中“Live and let live！”

但是也不能老被人家欺负，耐心地等，有一天抓住机会，从这些人的后脑来那么深深一刺，见他们死去，还不知是谁干的。

在石屎森林（石屎森林，粤语中的专有名词，香港人把当地的高楼大厦称为“石屎森林”）活久了，自有防御和复仇的方法，不施展而已，也觉得不值得施展而已。

# 清福

和团友一齐来北海道，有三分之一的团友是以前参加过的，和其他新人，也很快稔熟。

一路上有说有笑，最过瘾的莫过于放纵自己。公路旁边一停下来，大家都不肯休息，往卖店中钻。有些大胃王，中餐刚吃过，现在又坐下叫一碗拉面；购物的看到紫色薰衣草Hello Kitty娃娃，抱着不放；抽烟的同志躲在一边。

共同点是买雪糕吃，软的硬的，一路上吃个不停。北海道牛奶最浓最香，做起雪糕是好材料，又不是很甜，大家都很喜欢。

一面吃一面问我：“吃了会不会发胖？胆固醇是不是很多？”

我总是笑着：“不会胖。我们吃的是最好的胆固醇，别人吃的，是坏的。”

好像有点道理，大家放心吃。

小至七八岁，大至七八十，人人捧着一个软雪糕，在没有融化之前赶紧将它吃完。日本人经过，看得啧啧称奇。

到了温泉旅馆，大胃王们已忍不住，先在烧鸟店（烧鸟，日式烤鸡肉串）干掉几十串烧鸡。晚餐丰富，有烤活鲍鱼。吃过后也不运动，就往拉面店跑，来碗面豉汤底，但猪骨汤底还是最受欢迎的。怪事是大胃王们的身材还是那么苗条，胖子不多。

“不要紧吧？”我问。

少女们用我的话回答：“我们吃的是最好的胆固醇，别人吃的，是坏的。”

爱泡温泉的团友，一到达，先浸一下。吃过饭，再一轮。第二天出发之前，泡个够本，三次是一定的，有的四次也不嫌多。

“不要紧吧？”我又问。

温泉友也笑着：“我们泡，没事；别人泡过，一定脱皮。”

这一套哲学很管用。旅行时，不用白不用。用了，心安理得，何乐而不为？

偶尔地放纵自己，是清福。

# 好吃，是一个长久诱惑

日本人把卖小食的店铺叫成“小料理”。这次我们在东京，得了一个新的经验，那是由朋友带去新宿区神乐厩的小料理，它的店名叫“笹贵”，铺面很普通，看不出什么苗头。

走进去，发觉里面很狭小，第一个印象是老板娘胖得占去店铺的大部分面积，她的圆形大脸露出顽皮又可亲的笑容。站在她身后的是她的独生女儿，也是小肥娘，十七八岁，人虽肥，但样子蛮好看。

这家店只做熟客生意，朋友来之前已打好电话，老板娘已准备好一叠秋天的和服，叫我们到浴室先洗个澡。

公众浴池是个垂死的行业，日本的生活水平已经非常高了，现在一般人家里都有冲凉房，浴室变得稀奇，笹贵的里面却有一家古色古香的。

我们只是来吃东西，洗什么澡？但是这个想法大错特错，在热水池里泡了一阵子后，饿火大旺。穿上那件宽宽的和服，浆得挺直的麻料摩擦着裸身，那感觉是多么清洁和舒服！

“我们有秋田来的酒。”老板娘说，“最好是喝冰冻的！”

朋友摇头，称冷酒易醉，还是烫热了的比较好。

“我说喝冷的就喝冷的！”老板娘命令。

好家伙，这老板娘真有个性，只好由她摆布，听她的话喝冻酒。一大口下喉，果然是甘醇，禁不住再注一杯。

老板娘看在眼里，满意地微笑。

接着她给我们一人一把小铁磨和一枝绿芥末茎，普通的店都是用粉捣的，但这里用新鲜的原料，而且还是即磨即食，真是高级。

“菜不要太多！”朋友说。

老板娘又不大高兴了。

我已经饿得快要昏倒了：“不要紧，多拿点也吃得下。”

老板娘笑着去拿菜。朋友乘她转头，轻轻地说：“这下子我们可闯祸了！”

第一道菜是海胆春（春，鱼卵）的“云丹”。这是周作人先生念念不忘的东西，他写信给日本朋友的时候经常提起。

一般的店里，云丹是包在紫菜和饭团里的一小块，老板娘上桌的就是一大盒。另外的贝柱、鲑鱼子，等等，都是一盒盒的，原来老板娘生性懒惰，把在菜市场买到的海鲜原封不动地给客人吃。

云丹和贝柱的吃法是用紫苏的叶和紫菜包束，一包一口，直爽痛快。



再下来是虾，她取出活生生的虾在水龙头下冲一冲，一人两大尾摆在我们面前，还蹦跳个不停。我们要自己剥壳蘸酱油吃，细嚼后感到甘甜无比。

朋友酒喝多了，想要一杯冰水，向老板娘讨了几次，她装成没有听到，后来我又替他向老板娘说了一遍。

“喝什么冰水？冰酒不是一样！”她大声地喊。朋友只好伸出舌头收口。老板娘的女儿看到了嗤嗤地偷笑。

后面的菜是一大盘块状的金枪鱼腹部“toro”、赤贝和柚子般大小的八爪鱼，前两样是生的，八爪鱼是煮熟的，每人各一盘。

我们已经有点不能动了，而且那只八爪鱼又不切开，怎么吃？

“用手撕呀！”她咆哮。

真是怪事。印象中八爪鱼是橡皮一般硬的东西，但老板娘的软得像鸡肉，一撕就开，我们从来没吃过那样柔滑的。

“现在应该喝点热东西了。”老板娘说完给我们一人一杯茶，她的茶是用茶道的绿茶粉泡的，又浓又香。

那个酒喝得太多的朋友以为喝了浓茶会倒胃，就偷偷地走出门去，在近处的自动贩卖机里买了一包牛奶倒在杯里面。

“要不要再来一杯茶？”她问。

大家都喝不下，摇头拒绝。

“老板娘，”朋友说，“我想要一些饭吃吃。”

“我们不卖饭！”她呼喝，好像被羞辱，“这么好的菜不吃，吃什么饭？”

这时候，谁敢吭声？她的个子那么大，手上又握着刀。

还好她的愠情是假的，一转泼辣，娇滴滴地问：“要用碗吃还是包紫菜吃？”

“包……包紫菜！”朋友低声回答。老板娘叫她女儿到家里去拿。她过了一阵子才回来，手上捧着一大碗香喷喷的热饭，向友人说：“吃吧，这本来是妈的消夜。”我们感激地包着鱼片吃，肚肠中温暖，又是另一番滋味。

“要不要再来一杯茶？”老板娘又问，我们又摇头。她拉长了脸走开去。

带我们来的朋友偷偷地告诉我：“她丈夫死去后，她一个人经营这家店，也不请工人，辛辛苦苦地把她的女儿送去念大学。”

这可真不简单，我们都敬佩她。她回来后再问：“要不要再来一杯茶？”朋友们正想要摇头之前，我抢着说：“好，再来一杯！”

我知道不听她的话她不会死心的，果然，她知道我们了解她的心意后，又开朗地笑了。

“下次再来！”她的语调是命令式的，又带威胁性。我们乐意地遵命。走远，回头，还看到母女俩站在门口相送。

# 不惜工本求完美

很少餐厅能留给我那么深的印象，这次去神户的这一家，可以说是一生人当中认为天下最好的十家之一。

在一座大厦三楼，连招牌也懒得挂，推开门，是家一千平方英尺（一平方英尺约等于零点零九二九平方米）左右的食肆。

主厨也是老板，经友人介绍，笑嘻嘻地叫我在柜台前坐下。先拿出一个巨盘，足足有十人餐桌的旋转板那么大，识货之人即刻看出是御前烧的古董陶器，价值不菲。

柜台后是一排排的雪柜，木制的门，较铁质的悦目。打开冰箱，里面尽是最高级的神户牛肉，整只牛的任何部分都齐全，因为主厨拥有大农场，牛是一只只宰的。

“所谓神户牛，都不是神户人饲养的，这户农家两三只，那户四五头，然后拿到神户来卖。我的农场正开在神户，可以正正式式地叫作神户牛肉。”他解释。

吃牛肉之前，先来点小菜，他拿了一块金枪鱼，切下肚腩最肥的那一小片“toro”，浪费地这一刀那一刀，只取中间部分给我吃一口。目前的金枪鱼都是外国进口的，像这种日本海抓到的近乎绝种，吃下去，味道的确不同。

看主人的样子，瘦瘦小小的，比实际年龄轻，也应有四十多岁了，态度玩世不恭，但做起菜来很用心，有他严肃的一面。

接着他放在大盘上的食物是乌鱼子，有一本硬皮书般大小，从来没有看过那么大的，以为是台湾产的。

“我寻遍日本，才找到的。”他说完把葱蒜切片夹着给我吃，“不过这种台湾人的吃法比日本人的高明。”

材料也不一定采自日本，他拿出伊朗鱼子酱，不吝啬地倒在大碟里。我正要吃，他叫我等一等，拿出一大条生牛舌切成薄片：“试试看用牛舌刺身来包鱼子酱。”

果然，错综复杂中透出香甜。想不到有此种配搭。

“我吃过的牛舌，还是澳洲的最便宜最好。”我说。

“一点也不错。”他高兴得跳起来，“我用的就是澳洲牛舌。神户牛

肉不错，但是日本牛舌又差劲又贵，为了找最好的澳洲牛舌，我去澳洲住了三个多月。澳洲东西，不比深圳贵。”

口吻像对什么地方的行情都很熟悉。澳洲东西虽然便宜，但花的时间呢？这一餐，吃下来到底要多少钱？我已经到达不暗里嘀咕的年龄，不客气地直接问他。

“以人头计，吃多少，都是两万日元，合一千三百港币。我也做过顾客，最不喜欢付贵账时吓得一跳。事先讲明，你情我愿，才舒服。”他大方地回答，“来店里的熟客都知道这个价钱。”

“还包酒水？”我问。

“包啤酒、日本酒。”他说，“红酒另计。总不能让我亏太多。哈哈。”

柜台架子上有很多日本酒的百科全书，他说客人建议些冷门的酒，他即刻查出处，买来自己试试，过得了关就进货存仓。

“上次神户地震，没什么影响吧？”我问。

“地窖中的碗碟都裂了，还打破很多箱红酒，也损失了近亿日元。”

心算一下，也有六百多万港币。

“不过，”他拍拍胸，“好在大厦没塌下来。”原来整座建筑都是他的产业。

“地震之后，附近的餐厅之中，只有我第二天就继续营业。”

“这话怎么说？”我问。

“别的地方都是用煤气，气管破坏了没那么快修好，我烤牛肉是用炭的。”他自幽一默地说，“我也到日本各地的窑子去找最好的炭，还和炭工一起烧，研究为什么他们的火那么猛，一住又住了三个多月，眉毛都烧光了，哈哈。”

压轴的牛肉终于烤出来，也不问你要几成熟，总之他自己认为完美就上桌。一口咬下，甜汁流出，肉质融化，没有文字足够形容它的美味。

已经饱得不能动，他还建议我吃一小碗饭：“我们用的米，是有机的。”

“到处都是有机植物，有什么稀奇？”我问。

“不下农药，微生物腐蚀米的表皮，味道还是没那么好。我研究出一个不生虫的办法，把稻米隔开来种得稀疏，自己农场地方大，不必贪心地种得密密麻麻，风一吹，什么虫都吹走，这才是真正的有机植物。”他解释。

“你那么不惜工本去追求完美，迟早倾家荡产。”我笑着骂他。

“咦，你说错了，我有我的办法，我的老婆另外开了一家大众化的

烧烤牛肉店，生意来不及做，我当然骗她说我的店没有亏本，她也不敢来查，天下太平。”他说，“走，我们吃完去神户最好的酒吧，叫蔷薇蔷薇，美女都集中在那里，我请你再喝一杯。”

“日本人请客去酒吧，多数是作为自己有目的的借口。要是单单请客，我就不去了。当你的借口，我可以陪你。”我说。

这时候，他的太太走进店里，是一位看起来比他老很多的女士，身材肥胖。

我向他说：“走，我们喝酒去。”

他笑着说：“借用《北非谍影》的最后一句对白，‘我相信这是一段美丽的友谊的开始’。”

# 诚

在东京吃牛肉，日本料理的名店不少，而西餐做法是有很多香港人也知道的“麤皮”。三个鹿，作为“粗”字，“麤皮”日文发音为“arakawa”。

但麤皮很贵，一个人消费三四千块港币不出奇，要是开一瓶上好的法国红酒，以日元算，更是天文数字。

要便宜一点，但也便宜不到哪里去的，是日本桥的“诚（makoto）”，也有香港客专程去吃。没有固定的餐牌，当天市场中有什么新鲜的就做什么，当为前菜和小食，主菜还是牛肉，以人头计，两三千港币。

地方很小，而且难找。店主异常高傲，你要上门，必得寻找一番。他的店外，还招牌也不挂一个。

经熟客带去之后，觉得满意，向店里索取名片，背后画着地图，下次前往，交给的士大佬带路，下车之后，走进小巷，才看到门口。

分两层，楼下坐柜台，只容十个客人，楼上座位，看不到店主烧菜，情调就差了很多，不订位的话，柜台多数没得坐。

今天去，先叫了一点牛肉刺身，口感像金枪鱼腩toro，但味道并不强烈，吃不出什么牛味来。店主看我无表情，问说要不要来点炸虾，我点头。吃完之后，他忍不住再问：“OK？”

“比天妇罗美味。”我说。他才露出笑容。我看他用活虾蘸了一点点的粉，浸入鸡蛋浆之中再炸的，皮薄得几乎不见，的确不错。

牛肉烤了出来，当然很香，很软，是最高级的味觉和口感。

“什么地方的肉，三田？松坂？近江？”我问。

他自信地笑：“今天看到的最好的，就买下，什么是最好，全凭经验。”他说的，我也相信。

# 旬

冷冻及保鲜技术发达，一般的寿司店中什么鱼生都有，但是真正一流的刺身只能在日本吃到。而且，这些店讲究不时不吃，遵守一个“旬”字。

所谓旬，是指季节。食材要在每一年的某一个月中，才最肥美，肉质也不会松弛。

举个例，像金枪鱼（tuna），日本近海产的叫“hon maguro”，一年之中也只在十月吃。印度和西班牙进口的，说不上“旬”字。

不过，旬之鱼，也要看气候，刮大风抓不到，海洋污染了也逐渐抓不到。数量少了，价钱就贵，和冷冻货源一比，要高出几倍，甚至几十倍来。

鱼空运到海外，价钱也同样更贵。在日本吃的话，埋单价是吓不死香港人的。

十月中，除了金枪，季节性的还有“小肌（kohata）”，它全身发亮，寿司店的大师傅称之为“光物（hikari mono）”。此鱼在不是季节时只能用醋浸来吃。

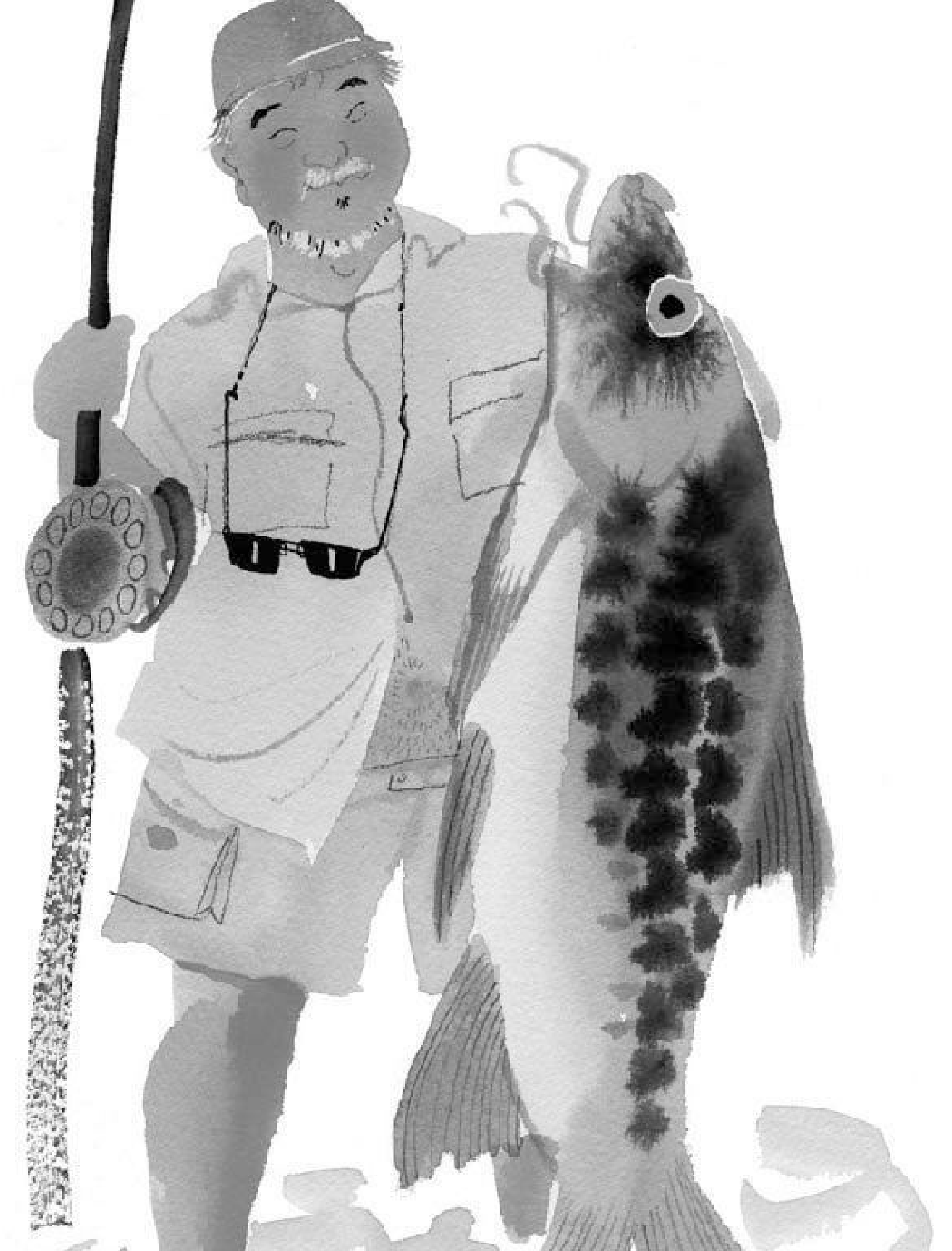
鲭鱼（saba）。这时横腹中生了一条金色的线，代表它可当刺身，普通时这种鱼多数是煮来吃，也制成罐头。

inada，没有汉字名，是鰤鱼的长成过程中的一个名字。四厘米的鰤鱼，就叫“inada”，这时的肉质最幼细。

帆立贝（hodate gai），十月最甜最滑，多数是北海道产。

墨乌贼（sumi ika），肉最厚，高级寿司店才进此货。

至于什么叫高级，其实并不一定是贵的，像在东京筑地鱼市场内的“寿司大”就能吃到。老板叫金泽（Kanazawa），走进店里，问他要“发怒的鱼（okete iru sakana）”，寿司界中季节性鱼类的术语，他一听就知道你不是外行，价钱算得更便宜了。





# 不变

九州拉面和东京及大阪的不同，别具一格。来到福冈不吃，是种损失。

最好的叫“一风堂”，在福冈一共有八家，别处无分店，但每一家都有人排队，要吃得等位。一般客人叫的是“赤丸新味”和“白丸元味”。前者以用猪骨熬了一夜的汤来煮面，面上有两片叉烧、葱和黑木耳丝，味道较浓。后者汤清澈，女性顾客较喜欢。

最近又推出了套餐的“极新味”，在猪骨汤中加了鸡肉鸡骨去熬。吃这种套餐有四个步骤：第一，先尝汤的滋味；第二，吃用汤炖出来的茶碗蒸蛋；第三，是把汤浇在白饭中，当成泡饭来欣赏；第四，是用一种叫“nuube”的冻，溶化进汤中喝。所谓“nuube”，是从西班牙菜得到的灵感：热猪骨，加酱油炒蔬菜，蔬菜炒至微焦，把剩下的菜汁冷藏成冻，吃时将冻加在汤中，让它慢慢溶解后喝。

这次到“一风堂”，遇到老板河原成美，向我说：“啊，蔡生，我读过你翻译成日文的书，拿它去香港到处吃，书里面，你说你只爱古老味道的食物，这一点我不赞同。我们的拉面，就一直在变。”

说得有点道理。四十多年前，我在日本初试时，那简直是一种只能填饱肚子的食物，在水中加了酱油，就当成汤了，经过那么多年，愈来愈精，才有当今的成果。

“我们的所谓不变，是不变原来已经好吃的，再精益求精，不变和变化听起来好像是相反，但原意一样。失去了变化的渴望，人和社会都不会进步。”河原说。

# PART 2

## 日本料理极具观赏性，讲究
## 平静、优雅、平和



如果有志同道合的朋友，一齐在镰仓散散步，于落叶的庭园中吃些清淡的美食，参参禅，那种味道，不可多得。

# 日本人的一日三餐

## 早餐

传统的日本早餐，的确另有一番滋味。

先饮一杯热清茶。侍女奉上一罐用精美瓷器装的腌梅。把牙签往樱桃般大小的梅子上一插，在另一个瓷壶里点上细糖，下口又爽又脆，是酸是甜，再喝口茶。这时，胃已洗得干干净净，食欲大振。

美丽的碗碟放在一个黑漆盘中。主菜多是一片烧鲑鱼，一碟上面撒着柴鱼丝的菠菜，一块夹着鳗鱼碎的烧鸡蛋，一堆纳豆，一个生鸡蛋和一碗豆酱汤。最后是一钵饭，或者稀饭，日人称之“朝粥”。

漆做的汤碗有个盖子，被热气一吸，很难打开，要拼命也没用，只需轻轻地用拇中二指将碗一按，盖子自然跳开。饭钵不大，就这么吃也行，但礼貌上要装碗后进食。他们把生鸡蛋打入热饭中吞下，这习惯真不敢领教。不过，紫菜片点了酱油，铺在饭上，用筷子一卷一夹送入口，倒是美味。

快餐店的煎鸡蛋火腿、奶茶咖啡早点，侥幸至今还不能在日本流行起来。

## 中餐

日本人吃饭不花时间，中餐更是短，最多十五分钟，再长也不过二十五分钟。要是站在路旁吃“立食面”，三分钟就解决。

一般，中午休息一个小时，大可花他三刻来进食，但人口拥挤，你在吃的时候，后面已经站着两三人等待，只能草草了事。

吃的种类大多是咖喱饭、烧鱼定食、中国面、意大利粉等。总之但求饱肚，不讲究味道。剩下来的时间打打弹子，吃茶室中泡咖啡，公园

里散散步，或在天台上晒太阳。

带便当去公司已经非常老土。而且，太太们也要工作或已经懒惰不早起。在办公室里吃便当，一定会被同事笑为孤寒。不然便被讥为怕老婆，连到外面吃中餐的自由也没有。

东京来的友人，见本地报摊的一家四口，中午炒两菜一汤，慢慢享受的闲情，羡慕得很。他说基本上他们就像一群工蜂，劳动至死为止，不懂得停下来。

如果你能花两小时吃中饭，那你一定是高人一等。其实，本地何尝不是一样。

## 晚餐

外国人的晚餐，将酒、气氛、谈话和食物一块儿进行。日本人却是将它斩成一块块。

下班后，跑到小食店去大喊："口渴死了，先来一瓶啤酒。"喝完了再饮清酒，混着来喝，对他们讲不是问题，不会因此而醉。要是早点醉了更是妙哉，可以省一点钱。

穷学生更要用最少的花费，达到最高的目的，所以一定要空着肚子饮酒。

喝酒时只叫一两碟小菜，醉后便成群结队去吃茶点、谈学问，或做生意。如果喝得兴起，便去酒吧再喝几杯。这家酒吧喝不醉，便换另外一家，什么老婆本都拿出来请客。一直喝，不知不觉，已经去了五六家。日本人称之"梯子"，一格格爬出去的意思。

最后，肚子真的饿了，没有家的人躲到街边小档子去吃烧鸟。结了婚的叫太座（太座，对自己妻子的戏称，或对别人妻子的尊称）弄东西，见她睡觉，只好随便把冷饭用热茶一泡，发明了所谓的"茶渍"。有的老婆干脆连三餐都不瞅不睬，所以再发明了方便面。

# 关于清酒的二三事

日本清酒，罗马字作“sake”，欧美人不会发音，念为“沙基”，其实那“ke”读成闽南语的“鸡”，中文就没有相当的字眼，只有学会日本五十音，才念得出“sake”来。

酿法并没想象中那么复杂，大抵上和制作中国米酒一样，先磨米，洗净，浸水，沥干，蒸熟后加麦饼和水，发酵，过滤后便成清酒。

日本古法是用很大的锅煮饭，又以人一般高的木桶装之，酿酒者要站上楼梯，以木棍搅匀酒饼才能发酵，几十个人一块儿酿制，看起来工程似乎十分庞大。

当今的都以钢桶代替了木桶，一切机械化，用的人工也少，到新派酒厂去参观，已没什么看头。

除了大量制造的品牌像“泽之鹤”“菊正宗”等之外，一般的日本酿造厂规模都很小，有的简直是家庭工业，每个省都有数十家，所以搞出那么多不同牌子的清酒来，连专家看得都头晕了。

数十年前，当我们是学生时，喝的清酒只分特级、一级和二级，价钱十分便宜，所以绝对不会去买那种小瓶的，一买就是一大瓶，日本人叫为“一升瓶（ishobin）”，有一点四升。

大恨，就做起吟酿酒来。




经济起飞后，日本人见法国红酒卖得那么贵，看得眼红，有如心头大恨，就做起吟酿酒来。

什么叫“吟酿”？不过是把一粒米磨完又磨，磨得剩下一颗心，才拿

去煮熟、发酵和酿制出来的酒。有些日本人认为米的表皮有杂质，磨得愈多杂质愈少，因为米的外层含的蛋白质和维生素会影响酒的味道。

日本人叫磨掉米的比率为“精米度”，精米度为六十的，等于磨掉四十巴仙的米，而清酒的级数，取决于精米度。本酿造只磨得三成，纯米酒只磨得三成；而特别酿造、特别纯米酒和吟酿，就要磨掉四成；到最高级的大吟酿，就磨掉一半，所以要卖出天价来。

这么一磨，什么米味都没了，日本人说会像红酒一样，喝出果子味（fruitness）来。真是见他的大头鬼，喝米酒就要有米味，果子味是洋人的东西，日本清酒的精神完全变了质。

还是怀念我从前喝的，像广岛做的“醉心”，的确能醉入心，非常美味，就算他们出的二级酒，也比大吟酿好喝很多。别小看二级酒，日本的酒税是根据级数抽的，很有自信心的酒藏，就算做了特级，也自己申报给政府说是二级，把酒钱降低，让酒徒喝得高兴。让人看得眼花缭乱的牌子，哪一支最好呢？日本酒没有法国的Latour或Romanee-Conti等贵酒，只有靠大吟酿来卖钱，而且一般的大吟酿并不好喝。

问日本清酒专家，也得不出一个答案，像担担面一样，各家有各家的做法，清酒也是。哪种酒最好，全凭口味，自己家乡酿的，喝惯了，就说最好，我们喝来，不过如此。

略为公正的评法，是米的质量愈高，酿的酒质愈佳。产米著名的是新潟县，他们的酒当然不错，新潟简称为“越”，有“越之寒梅”“越乃光”等，都喝得过，另有“八海山”和“三千樱”，亦佳。

但是新潟酿的酒，味淡，不如邻县山形那么醇厚和味重。我对山形县情有独钟，曾多次介绍并带团游玩，那部《礼仪师之奏鸣曲》大卖，电影的背景就是山形县，观光客更多了。

去了山形县，别忘记喝他们的“十四代”。问其他人最好的清酒，总没有一个明确的答案，以我知道的日本清酒二三事，我认为“十四代”是最好的。

在一般的山形县餐厅也买不到，它被誉为“幻之酒”，难觅。只有在高级食府，日本人叫作“料亭”、从前有艺伎招呼客人的地方才能找到，或者出名的面店（日本人到面店主要是喝酒，志不在面），像山形的观光胜地庄内米仓中的面店亦有出售，但要买到一整瓶也不易，只有一杯杯的，三分之一水杯的分量，叫“一下（one shot）”，一下就要卖到两千到三千日元，相当于港币两百多了。

听说比“十四代”更好的，叫“出羽樱”，更是难得，我下次去山形，要再比较一下。我认为最好的，都是比较出来的结果，好喝到哪里去，不易以文字形容。

清酒多数以瓷瓶装之，日本人称之为“德利（tokuri）”。叫时侍者也许会问：一合？二合？一合有一百八十毫升，四合一共七百二十毫升，是一瓶酒的四分之一，故日本的瓶装比一般洋酒的七百五十毫升少了一点。现在的德利并不美，但古董的漂亮之极，黑泽明的电影就有详尽的历史考证，拍的武侠片雅俗共赏，能细嚼之，趣味无穷。

另外，清酒分甘口和辛口，前者较甜，后者涩。日本人有句老话，说：时机不好，像当今的金融海啸时，要喝甘口酒，当年经济起飞，大家都喝辛口。

和清酒相反的叫浊酒，两者的味道是一样的，只是浊酒在过滤时留下些渣滓，色就混了。

清酒的酒精含量，最多是十八度，但并非十八个巴仙是酒精，两度为一个巴仙，有九巴仙，已易醉人。

至于清酒烫熟了，更容易醉，这是胡说八道，喝多了就醉，喝少了不醉，道理就是那么简单。原则上是冬天烫熟，日本人叫为“atsukan”；夏日喝冻，称之“reishyu”或“hiyazake”。最好的清酒，应该在室温中喝。“nurukan”是温温的酒，不烫也不冷，请记得这个“nurukan”，很管用，向侍者这么一叫，连寿司师傅也甘拜下风，知道你是懂得喝日本清酒之人，就对你肃然起敬了。

# 关于日本茶的二三事

初尝日本茶，发现有点腥味，不觉得太好喝。在日本一住下来，便是八年，对日本茶有了点认识，现在与各位分享。

日本茶分成：一，抹茶；二，煎茶；三，番茶；四，玉露。在日本，茶树经多年改良，苦涩味减少。采下之后即刻用蒸气杀菌消毒，不经揉捻，直接放进焙炉烘干，然后放进冷库，提高葡萄糖成分。

提出之后切割成小块，放入石磨碾成茶粉，便是抹茶了。当然，根据幼细度、香气和颜色，分成不同等级及价钱。

我们一直以为抹茶是日本独有的。其实日本的茶道，完全是抄足唐朝陆羽的《茶经》，一成不变。各位有空到西安的法门寺一走，便可以看到种种出土的抹茶道具，和日本当今用的一模一样，所以如果我们说学习日本茶道，会被人笑话的。

抹茶的喝法（以一人计）是取一茶匙，或准确一点——用两克的茶粉，再用二盎司（盎司，既是容量单位也是重量单位，做容量单位时，一盎司约为二十九毫升）的水，在八十摄氏度的热度之下冲泡十五秒，便可以喝了。

如果依足茶道，便是取了茶粉，放入碗中，加热水，用茶筌（像刷子的竹器）花十五秒时间打匀。仔细一点，茶粉要用茶漉（是种茶筛）来隔掉结成一团的茶粉粒子。

但是一般家庭喝抹茶，取一茶匙入杯，冲不太烫的滚水，便可以喝了。寿司店给你喝的，也是用这种做法做的。

煎茶是日本茶中最普通的，准备一个人到三个人喝的，用十克茶叶，放进茶壶，冲七盎司的八十摄氏度的水，浸个一分钟就行。



煎茶的制法是采取茶叶后，经熏蒸，然后将茶叶揉捻，再烘焙而成。煎茶外观翡翠青绿，口感甘甜，略有涩味，是最受欢迎的日本茶。煎茶对茶叶的要求不高，制作方法也简单。

番茶是一个广义的称呼，包括烘煎茶、玄米茶和若柳（若柳，番茶中口味最清淡的“柳”系列中的上品）。烘煎茶是制茶技术之一种，目的是去掉茶叶中的水分，提高香味和保存效果。烘煎茶颜色褐色，用的是茶叶；若用茶茎，则称之为“焙煎茶”。

焙煎茶随意轻松，不分季节。日常饮用时，冲泡之前放进微波炉中一“叮”，更突出茶味。也可以用来玩：在一个香熏器具中放了焙煎茶，下面点蜡烛，便有阵阵香味，很自然，比精油自然得多。

正式的泡法是用两茶匙茶叶，八盎司的水，在一百摄氏度下冲泡三十秒钟，即成。

玄米茶则是日本独有的，绿茶中混合了烘焙过的糙米，冲泡后有绿茶香气，也有米香。像中国人喝花茶一样，不爱喝的，不当茶。

最后要说的是玉露了。一般人喝的是略经烤焙的茶叶，叫绿茶；刚摘下的，叫新茶。第一次下口，觉得像在喝洗鱼水，腥得很。我最喜欢的玉露，能在京都二条的小茶馆喝到。

我初到京都，就去了“一保堂”。在这家一七一七年创业的老茶铺中，我们可以喝到一杯完美的玉露茶。什么叫“玉露”？是在采收前一个月搭棚覆盖、避免阳光直射的茶，只采新叶，干燥及揉捻后制成的。冲泡玉露是用低温水，正式是六十摄氏度，有些甚至低到四十摄氏度。

第一回在“一保堂”本店喝，座上有个铁瓶，滚了水，用竹勺取出。怎么样才知道已降温至四十摄氏度呢？先把滚水冲进第一个杯，再转第二个杯，最后转第三个杯，便可以装入放了十克茶叶的茶壶中。第一泡等九十秒就可以喝；第二泡不必等，换了三次杯后直接冲入茶壶，即喝。最重要的是，玉露非常干净，又无农药，第一泡不需倒掉。

第一口玉露喝进嘴中，即刻感觉到，这哪像茶，简直是汤嘛！玉露一点也不涩，有海苔的香气，金色碧绿，含有大量的茶酚，异常美味。从此便上了玉露的瘾。

玉露是当今卖得最贵的日本茶。“一保堂”出品的以精美的茶罐装着，外面那张包装纸，是用宋体木板印刷出来的，是陆羽的《茶经》，美到可以裱起来挂于墙上。

当今我在家里，除了日常喝浓如墨汁的熟普洱之外，就是喝玉露了。

玉露有个特点，不仅不用高温泡之，还可以用冷泡呢。通常我是抓了三小撮的玉露，放进茶盅，再以Evian56矿泉水冷泡，等个两三分

钟，便可以倒出来喝了，效果比低温更佳。我当今都是用冷泡的，君若一试，便知其美味。

关于日本茶，有很多人的观念还是错误的。

购入日本茶叶之后，最好是在开封后三个星期之内喝完。超过了，味道就逊色；再放久，简直不能入口。若不能于三周内喝完，要放冰箱。

至于日本茶道，那是一种修身养性的事，我们这些都市大忙人，偶尔看人家表演一下就可以——唐朝之后，中国人虽然发明了茶道，也不肯为之了。

# 关于鱼——留学时吃的鱼生

到了日本留学，半工半读，穷的日子一日三餐三日九顿都是同样的一片咸鱼，一有钱就大吃特吃了。

寿司是最贵的，最初只选其中价贱的maguro，深红颜色。香港人至今还是瞧不起，但是真正的日本海捕捉的“真鲔（hon maguro）”，比从印度或西班牙运来的鲔鱼鱼肚toro还要有味道，吃时用酱油腌个把钟，切片上桌，是高级食品，和日本人谈吃刺身，如果你说很欣赏maguro，他们会肃然起敬。

其实toro太油太腻，还比不上“缟鲹（shima aji）”。此鱼价廉物美，但并非太多人懂得吃的。日本人吃鱼，要切得整齐漂亮，把肚边最肥美的鱼油膏也扔掉，我吩咐师傅刮了那层toro肥膏，用火枪略略一烧，美味之极。

鲣鱼（katsuo）也能生吃，不过一定要把皮和肚子部分用火烧一烧，曾经看到国内人士就那么生劏来吃，有点儿恐怖，因为鲣鱼的皮和肚都有寄生虫，尤其是其腹，寄生虫长大了为一粒粒的黄疮，不烧是不行的。鲣鱼晒干后硬得像木头，我们俗称为“木鱼”，木鱼刮出来的丝可煮汤或放在豆腐上面，一淋酱油，好像会动了起来。



吃鱼生已是香港人生活的一部分，我对它很熟悉，其他的鱼就不赘述了，说些在留学时代尝到的稀奇古怪的。

在北海道有种叫“八爪（hakkaku）”的，鱼身真是呈八角形，八条凸起来的鳞骨，不看到也不相信。此鱼剥皮后片成刺身，肉虽不多，但甚甜美。

同在北海道的有种石头鱼，名字叫为“goko”，一生贴在岩石上，一动不动，不必游水，骨头退化，只剩软骨，斩成块状煮面豉汤，口感和味道都好。

样子奇丑的有称为“虎鱼”的“okose”，传说猎师上山，必带此鱼干在身上，因为山中有妖怪，叫为“丑女”，猎师每当遇到她，就把虎鱼干拿出来。“丑女”发现有比自己更丑的，大喜，就放过猎师不去吃他。现实生活中，把虎鱼切成刺身，有阵淡淡的幽香，十分美味。

说到丑，石头鱼“鮟鱇（anko）”也够厉害。鮟鱇是一种奇丑无比的鱼，大起来有五英尺（一英尺为零点三零四八米）多长，身上骨头皆软，体面平滑无鳞，潜伏于近陆之海底沙中，像个大枕头。初到日本时在新宿的料亭外，看见用铁钩吊着一条，有半个人高。因为它全身软

骨，离了水面后，肉的重量会把胆压破，整条鱼就要扔掉了，所以想吃到无损的鱼肉就只能吊起来存放。鮟鱇分七个部分：一，肝，可生吃或煮熟来吃；二，鱼翅；三，卵巢；四，柳肉（包括面部）；五，胃；六，鳃；七，皮。用鮟鱇各部分放入锅中煮，就叫“鮟鱇（anko nabe）”。

鱼头特别大，占胴体的三分之一，长着三条触角，蠕动来引诱小鱼，它懒惰得不得了，动也不动地张开大嘴巴，等食物游进口。日本人谚语说“等待鮟鱇之饵”，就是说让人自动献身。

到了冬天，鮟鱇最肥，庶民小食店外就用粗绳穿过鮟鱇的嘴挂在铺外当活招牌，表示有鮟鱇火锅可以吃了。挂着的鱼，还要把水灌在鱼肚中，要是不注水的话，那么这条几十斤重的软骨鱼自己压自己，会把胆压破的，肉就不能吃了。

火锅是把鮟鱇乱刀斩成数百片，加上豆腐和白菜滚个稀烂，没有什么大道理。鱼肉很细腻，有人说吃起来像墨鱼，其实它比墨鱼还要柔软，但是这么软熟的肉最不容易消化，也是怪事之一。

鮟鱇最好吃的部分是它的肝，日本人叫“anko no kimo”，味道比上等的鹅肝酱还要好，因为太过油腻，我喜欢拌以萝卜丝和绿芥末吃。

日本料理中，到欣赏鮟鱇之肝时，又是另一境界。

叫为“manbo”的是“翻车鱼”，英文“sunfish”，名副其实地像太阳一样圆。尾部有两片巨翼，皮厚肉少。翻车鱼的刺身呈雪白色，有很独特的味道，吃惯了觉得不错，也可用面豉煮之，皮则是浸醋来吃。

谈回形状较为正常的鱼，三文鱼日本人叫“鲑”，分为白鲑、红鲑和姬鲑，至今在河流中还能见到鲑鱼由海中游入产卵，但这时已变形，下颚上翘，狰狞可怕，没有人敢去吃它，除了灰熊。

日本人早知三文鱼寄生虫甚多，绝不生吃，多数用盐腌渍，切片烧之或煮之，就是我穷时的主要食物。一拿到薪水就吃三文鱼子（ikura），新鲜的绝不死咸，是天下美味。但很少能尝到精子，只在新潟县的“村中宴”中吃过一次，包括了三文鱼头软骨，叫为“冰头”，用醋腌之，还有盐渍的胃和肠，一共二十二品。



三文鱼的肚边，叫为“harasu”。从前切完扔掉，当今一袋袋地卖，最为肥腻，味又甘美，高级的寿司铺也会烧给你吃。从筑地鱼市买回来，不下油，就那么煎一煎，仙人食品也。

和鲑鱼一样游回溪中产卵的有夏天最清甜好吃的“鲇”，台湾人称之为“香鱼”。说也奇怪，活生生的鱼用手一抓，在鼻子上一闻，绝无鱼腥，还嗅到一股像青瓜的味道呢。

鲇鱼一般是烧来吃，相信大家都试过。稀有的是它的肠和肝用面酱腌制，叫为“uruka”，那股苦味，非常过瘾。

讲到内脏，香港人最大的误会是把鱼子叫为“蟹子”，那种爽爽脆脆的口感，产生于飞鱼。另外一块块很硬的日本人叫为“数之子”，那是鰊鱼的卵。

鱼子最著名的是乌鱼，又称“鲻”的，分为淡水和咸水。海鱼较大，才能制造乌鱼子（karasumi），日本人称之为“唐墨”，样子像唐朝时进口到日本的墨条。后来传到台湾，被他们发扬光大，一般人还以为是台湾人先学会吃乌鱼子的呢。

吃过最珍贵的鱼子，就是河豚的，那是用盐腌制，要经过三年才能解毒的下酒菜，没什么特别之处，一味是咸。

河豚当然不可不谈，先是用肉来煮汤，那种甜美，一吃就上瘾。奇

妙的是，冷了也不腥。吃刺身的话，第一回觉得肉甚硬，没什么吃头，但到了第二第三回，细嚼之下，满口甜蜜的津液，才知道为什么要拼死去吃。

罪过，罪过，也试了鲸鱼，它一身是宝，皮下脂肪叫“贝根”，因像肥猪肉。小肠叫“百寻”，胃叫“丁字”，肾叫“豆脏”，还有乳房也能吃，但是尾部的肉最美，不比toro差，才知日本人为何那么痴爱。

在日本还吃过数不尽的鱼类，生吃固佳，但用清酒和酱油来煮，并不逊香港人的蒸鱼，尤其是那尾叫为“kinki”的“喜知次”，皮下一层肥油，百食不厌。

还有数不清的鱼，不一一枚举。留学之后，我又到各国流浪，为拍戏工作，到海外吃鱼去也。

# 日本料理的最高境界，是天妇罗

## 日本料理的最高境界，是天妇罗

日本料理的最高境界，是天妇罗。

炸虾嘛，谁不会？中国人炸得比他们拿手。

这是没有吃到好的。我最先也那么认为，后来尝遍日本菜，结论还是天妇罗最为深奥。

综合了材料的新鲜、油的质量和温度，做出来的东西皮薄又不腻。日本师傅说“炸”这个观念要改正，天妇罗是将生的食物变熟的一个“过程”。

好与坏的天妇罗，有天渊之别。

价钱一千日元一客，到每人两三万日元，是二三十倍之距离。

普通天妇罗用的不过是急冻虾，无味，肌肉纤维已经破坏，被一层如棉被的面粉包着。吃的时候蘸淡薄的酱油汤，加点萝卜蓉。

吃了第一块炸虾之后，嫌它占肚子。

第二块浸在酱油汤中，干脆只吃里面的肉，让肥皮漂浮在汤上。

上等天妇罗，先讲究油锅的厚度，愈厚的温度愈保持不变，但是愈厚也愈不容易控制得恰到好处。

材料全部是最新鲜的，鱼虾自然是活的，在寿司店已抢来生吃。

酱油汤并非把酱油冲淡那么简单，它是用骨头熬出来的原汁。萝卜蓉亦大有学问，就此入口也鲜甜，一点也不辣。

所用蔬菜只选合时者，所谓炸，是种烹调方法，外面的面粉，是用来保护包在里面的食物的，令它不至于被弄得太生或太熟。

吃好的天妇罗，已非价钱问题，主要的是去找资深的师傅，你付出的，是购买他们的艺术。

太多人问我日本的天妇罗店哪一家最好，我都回答说：你去“天一”吧！其实“天一”只是比一般的水平高了一点点。真正好吃的，叫“佐加和（sagawa）”。这家店已将天妇罗化成艺术，是全日本最高级的食府之一，全店只坐八个客人。

佐加和躲在一条小巷子里面，门面破落，是座二十世纪三十年代的

建筑物。去过之后，才知道是一种人生经验。

所用的游水虾和鱼，都要从东京湾来的，甜品的蜜瓜甜到漏蜜，不符合这两个条件就不开门。东京湾的鱼已渐少，用的“kisu”或“hase”一天只能争到五十尾左右。东京一千多万人口之中，每天也只有八个人可以品尝得到。新鲜的游水虾，更是不停供应，吃到饱为止。那么珍贵的材料准备好了，客人不来，损失不菲。

今夜再去，难得地看到还有一两个空位，问老板佐川和男，才知道经济不景气，一客两万日元的高级料理，也难做了。

## 天妇罗，烹调艺术的彼岸

重游日本，友人带去东京银座的一家天妇罗料理。

店破烂，在一家武术馆隔壁，一面吃地面一面微震，是选手们被摔在榻榻米上时传来的。

最多七八人，已将整间店坐满。营业时间是晚上六时至十时，每晚只做两轮客人的生意。

老师傅态度慈祥和蔼，他自己已不动手，交给他的大儿子打理。正在怀疑这个下一代的手艺行不行的时候，他炸了一只虾摆在我面前，一看，如纸包着，面粉炸得透明，可见虾肉鲜红的花纹。

细嚼，一阵香味和一口甜汁入喉。虽说生吃的刺身最鲜，但怎么也比不上这艺术加工。

只要能吃得下，师傅便不断地炸给你，渐渐地，吃的速度变慢，奇怪的是打起嗝来一点油味也没有。

炸完的虾摆在白纸上，更不可思议的是纸吸不到油。

分量与价钱无关，这家店收的是人头费。

吃罢走出，老人深深鞠躬道谢，走至远处，还看到他目送，有如一个僧人，已达烹调艺术的彼岸。

# 镰仓

众人到东京旅游，目的不同。

银座、涩谷和新宿已代表了相异的趣味。但是，还有选择，那便是镰仓。离东京一小时的车程，一年四季，任何时间都很优美。

如果有志同道合的朋友，一齐在镰仓散散步，于落叶的庭园中吃些清淡的美食，参参禅，那种味道，不可多得。

庙宇中的佛像，表情宁静安详，在东庆寺中能找到。净智寺的古道和土地公的石雕，印象深刻。海藏寺的小湖，漂着睡莲，光明寺的释迦堂躲在岩谷之中，妙法寺有一条长石梯，长满了青苔，还有光触寺、净妙寺等，都是值得一游的。

不但庙宇优雅，连餐厅也有禅味，但并非一定要食素，有鱼有肉，怀石料理出名的有“山椒洞”和“青砥”，西餐厅有“山本”和“牛奶大厅”以及“去来庵”，寿司则有“镰仓”，日本面食有“百苑”。但是说什么也好，来到镰仓宗教气氛那么重的地方，还是吃斋。最丰富的有“门前”的素菜，一做可以做出数十种不同的，称为五色：黄、绿、赤、黑、白；五法：生、煮、炸、烧、蒸；五味：辛、甜、酸、咸、苦。

工艺品店也不少，艺术家亲手制作，寥寥数件，卖得很贵，但是有没有客人，他们好像不在乎。

和有点文艺气息的女友去镰仓的公园散步之前，最好学会几种花名。夏天有像牵牛花一样的花，但是橙红色，叫“凌霄”。秋天一大片的芦苇，日本人称之为“薄”。现在过新年，最美的有“寒牡丹”和“福寿草”。到了初春，日本人还是把杜鹃花叫为它的古名“踯躅”，非常别致。

# 小樽鱼市

我们从札幌乘小巴士，到渔港小樽。它比札幌漂亮得多，与外国的接触经验丰富，由那个小博物馆看得出。

人也亲切，抵达一个菜市看到种种鱼，大开眼界。

目前抓得最多的是香港人叫为“银鳕鱼”的“tara”，样子相当地丑，排列在冰上，翻过身来，露出肚下的洞，流着卵子和精子。

最初，肉是扔掉的。从前的人只吃卵子和精子，它们很大，有柚子般巨型，精子比卵子较为可口，像吃豆腐，但比豆腐香，一点也不腥，爱上了会上瘾。

看见一条怪得不能再怪的鱼，两英尺长，身形呈八角，每个尖端充满尖刺。叫什么名？

“就叫八角呀！”卖鱼的老太婆说，“你没吃过吗？可以生吃的呀！试试看？”

我当然点头，老太婆便在鱼档中生劏起来，手法纯熟，解几刀，起了硬皮，去肚。

“肚腩最肥，不能吃吗？”我问。

老太婆笑嘻嘻地：“这尾鱼全身是油，用不着可惜。”



切成片后放在发泡胶碟上，加酱油和山葵递给我试，吃了一口。

啊，果然如广东人俗语所说的“肥到漏油”，是我一生人中吃过最美味的鱼肉之一。

“要不要吃另一种叫‘gooko’的？”老太婆问完从档后拿出一个铁盆。

嘿，这种鱼比八角更丑，样子像河豚鸡泡鱼，但是全身无骨，软绵绵地躺在盆中。把鱼一翻，手像接触到怪胎，非常恐怖。鱼肚中有个吸盘。“gooko”查不出汉字来。

“它是吸在岩石上生存的，吃海草过活。”老太婆解释后即刻劏了煮汤给我吃。

每块肉都像山瑞的裙，但更软更鲜甜，又是未尝过的人生经验。

人家活到老学到老，我是活到老吃到老。

# 函馆朝市

函馆的鱼市场是全日本最大的，卖的海鲜，应有尽有。一走进去，眼花缭乱，鱼虾蟹的售价是那么便宜，不知要从哪一种下手。

整个区由三条街组成，店铺外还摆着大排档卖现吃的，中间是一个很大的有盖菜市场。

鱿鱼和八爪鱼的产品最多。一包包的塑料袋中装着圆碌碌的东西，原来是鱿鱼的眼睛。也能吃吗？买了一些来咬，并没有想象中那么硬，味道不错。

也想不到大八爪鱼的吸盘是可以一粒粒剥来吃的，咬下去觉得很爽脆弹牙。

木盒里装的是海胆，多得不得了。买回去“啵”的一声盖在白饭上，也是相当豪华的早餐。还有一个个的生海胆吃，小贩们把壳子剥开，里面有八瓣肥大的海胆膏。

“有没有酱油？”我问。

小贩说：“不必放酱油。”

果然，就那么用匙子舀来吃，味道刚好，海水已有咸味，本身甜美，不必再加调味品。

另外一摊卖的是烤海胆。小贩们把海胆刺刮干净，变成一个圆球状的东西，再用利刀一削，去了三分之一的壳，放在火炉上烤。

不消一分钟就能上桌，海胆膏熟的发出香味，生的甘甜，就那么半生半熟吃，又和刺身不同。

大排档一边有个大锅，小贩把一只只北海道巨蟹放进里面滚熟了来卖，剩下来的甜汤，加一点面豉酱调味，还有豆腐和豆卜，用它来送海胆。这道汤有个很特别的名字，叫“佚炮汁”。

逛函馆朝市，千万不可以吃完早餐才去，否则肚子一饱，什么东西都买不下手。其实一面走一面品尝摊上摆着的试食品，也能饱腹。小贩们拿着一只只的蟹脚逼着你试，说不买也不要紧。回到旅馆，看见供货商的早餐，像麦记（即“麦当劳”）的汉堡包，没兴趣去碰。

# 寿司礼仪

香港的日本料理店开得那么多，但是有些人连吃日本菜的基本还没学会。经常有些问题，列举如下。

问："寿司到底要不要和酒一块儿享受？"

答："世界上任何一种美食，有了酒，才算完美，寿司也不例外。但是寿司是江户时代的一种快餐演变出来的，寿司店不是又喝酒又聊天的地方。如果这是你的要求，请光顾居酒屋。"

问："那面店呢？"

答："啊，你说得对，中华拉面除外，日本面店是专给食客喝酒的，所以摆了好酒。近年来寿司店也进步了，开始注重清酒的品质。"

问："吃寿司，是否一定要坐柜台才好？"

答："坐柜台和师傅交谈，是吃寿司的另一种享受，很多高级寿司店是不设桌椅的。"

问："那座位不是很有限吗？"

答："所以更不应该又聊天又喝酒，屁股拉得太长的话阻止人家做生意，吃寿司的礼仪应该吃完就走，别把座位占太久，店里没有客人的话，又另当别论，可以和师傅一直聊下去。"

问："那么，不懂得讲日本话，不是很吃亏？"

答："当今经济不好，生意难做。遇到外国客人，很多寿司师傅都会指手画脚地讲些英语。"

问："为什么高级寿司店没有玻璃橱窗，看不到鱼？"

答："玻璃器皿只是冷冰冰罢了，鱼虾最好放到一个桧木的箱里，再放到雪柜。虽然没有明文规定，但通常第一个木箱摆金枪鱼和鲣鱼。第二个箱鲹鱼，还有虾，虾是看见有客人走进店里才煮的。"

问："生客不一定吃虾啊。"

答："是的，不叫的话，留着给套餐用。虾一定是吃不热不冷的，温温地上桌，才是最佳状态，最好的寿司店会做到这一点。"



问：“第三个箱呢？”

答：“摆鱿鱼、缟鲹、比目鱼等，还有海胆。第四个箱摆贝类，如刺贝、乌贝、贝柱和三文鱼卵。”

问：“为什么鱼和贝要分开摆？”

答："有很多客人要求师傅拿给他们吃，不自己叫。师傅先拿出一块鱼和一块贝，观察他们举手先拿哪一块，喜欢吃贝类的，再下去就多拿几块给他们吃。"

问："我们已经知道，吃寿司分捏着饭的'握'和只是吃鱼虾送酒的刺身'撮'。两种吃法有什么共同点？"

答："共同点就是师傅一拿出来，客人最好在三秒钟内把它吃光。鱼和饭的温度应该和人体温度一样，过热和过冷都不合格。"

问："酱油要怎么蘸？"

答："握寿司的话，手抓起来，打斜着蘸，饭和鱼都各蘸一点点。用紫菜包着海胆，术语叫'军舰'的，蘸底部就是。有些小鱼小贝，像白饭鱼，铺在饭团上，用紫菜围住的，很容易散开，就要把酱油瓶提起，淋在鱼上面了。"

问："有些寿司师傅用刷子蘸了酱油后擦在鱼上面，那样正不正规？"

答："那是旧时的吃法，在大阪还很流行。是不是被酱油涂过的很容易分辨得出，看鱼片有没有光泽就知道。"

问："有人说，吃鱼要先从淡味的鱼吃起，像比目鱼等，渐渐地再转浓味的，像toro等，有没有根据？"

答："渐入佳境也行，先浓后淡，像人生一样也行。总之你要怎么吃是你的选择，别听别人的意见，别受所谓专家的影响。"

问："第一次光顾出名的高级寿司店，要怎样才好？"

答："走进去就行了，日本没有什么预约的传统，除非店里指明一定要预约。不过，第一次去有预约也好，让寿司店有个迎接外国客人的心理准备。请你入住的酒店服务部替你订位就好了，可以预先指定要坐柜台的。"

问："不知价钱，怎做预算？"

答："寿司分三个叫法，一，omakase，那是交给师傅去做的；二、okonomi，那是客人自己点的；三，okimari，是定食，通常分松、竹、梅等级数。请酒店服务部替你问明套餐价钱，自己想吃多少付多少，就有个预算了。"

问："要怎样才能成为熟客？"

答："当然要去得多呀。第一次去，和哪一个师傅有了沟通，就向他要张名片，下次叫酒店订座时指定要他服务就好了。"

问："听说有些店是不欢迎外国客人的。"

答："从前生意好，挤都挤不进去，那倒是真的。当今这种经济，公账开得少了，自己够钱来付的客人不多。能进来消费的，店里高兴还

来不及，哪有不欢迎外国客人的道理？”

# 正统的寿司

日本人吃鱼生，已有长远的历史，但是论及吃寿司，也不过是这两百年的事，是怎么诞生的呢？

文献中最初出现的“鲇”“鲊”等几个字，是由中国传去的汉字，是将鱼腌渍的意思。原始形态的寿司叫“驯脂”，是在水中耕作的农民想出来的保存鱼肉的方法，用米饭包着鱼腌制，从数日到一年，发酵后产生酸性抵抗腐烂，还有一阵很强的臭味。这种制法当年在琵琶湖附近还能吃得到，进食时将米饭洗掉，只吃鱼肉，称为“鲋脂（funazushii）”。

江户年代，民生渐为富裕，认为吃鱼生的话，愈新鲜愈好，就形成了当年我们吃的，把醋放进饭中，搽点山葵，铺上一片鱼肉捏出来的寿司了。寿司这俩字完全是从发音来的硬加上的汉字，念为“sushi”，前面那个“su”，是醋的发音，后面的“shi”，取自米饭“meshi”后一半的音。

用手捏的，日本称之为“握寿司（nigirisushi）”，也叫作“江户前寿司（Edeomae sushi）”，因为江户就是东京，在东京面临的海湾抓到的鱼，即劏即握即食。这种吃法流传至全国，甚至海外，都叫作“江户前寿司”，是东京人独创的，关西人都折服，不敢以大阪或东京寿司称之。

寿司店和其他餐厅，气氛完全不同。最大分别是大师傅对着客人服务，回转寿司当然没有问题，光顾惯的香港铺子也能应付，要去一些老店名店，不懂日语的话，还是感到格格不入，不过只要严守着几点原则，无往不利。

一，先行订位。请酒店的服务部做这件事。寿司的材料因季节变化很大，可能有意想不到的价格出现，打电话订位时可以问好预算，特别是你和老友同往，当面问价钱是不好意思的。而且，不订的话有时要等很久，有些一流的地方，即使有位，也不做你的生意。

二，有些寿司店会有二至四个人的座位，但吃寿司，面对着大师傅坐在柜台前，才是正统。订座时指定counter，走进店去，等侍者安排。或者，见有空凳，把椅子拉一拉，看大师傅的表情，他说声“请（dozo）”，坐下可也。

三，寿司的叫法有三：甲，omakase，是大师傅选出当店最好的食

材切给你吃，店方主动；乙，okonomi，是客人主动，喜欢吃什么叫什么；丙，okiman，也就是所谓的“course（定食菜）”了，通常有松、竹、梅三级的选择。甲最贵，乙次之，丙则有个预算。选了其中之一后，记得要声明是“握（nigiri）”，或者是“刺身（sashimi）”，前者有饭，后者无。“刺身”亦可叫作“tsumami”，是送酒菜的意思，一喝酒，当然就不吃饭了。

四，酱油的点法也有讲究，有饭团的话，把鱼肉反过来蘸一蘸，如果是海胆等包着海苔的寿司，则点其底部可也，像白饭鱼之类的，容易掉落，就把酱油淋上。吃刺身的话，用筷子夹一点点山葵，铺在鱼肉上，再蘸酱油。山葵溶入酱油的吃法，一被大师傅看到，便知你是外行，不受尊敬了。

五，从哪种鱼或贝类吃起，有没有规定呢？原则上，应从淡薄吃到香浓，刺身肉颜色分为白身和赤身，前者味淡后者味浓。但是，付钱的是你，你最大，要从浓吃到淡，大师傅是不介意的。

六，有些人吃了几次寿司，学到一些专门用语，像最后喝的茶，叫作“上（agari）”，就拼命乱使，反而被人看轻。“agari”只是店方叫的，我们乖乖叫回“茶（ocha）”吧。

七，生姜，是为了消除口中的残味，生姜发音为“shiyoga”，但你用寿司店俗语“gari”叫，也还是可以接受的。

八，至于酒，最多喝小罐的两瓶为止。日本人说，如果你想喝酒，那么去荞麦面店好了，寿司铺是吃鱼，不是喝酒的。好了，如果你单单说一声“酒（osake）”的话，那么店里一定煲热给你喝。“冷酒（reshyu）”是夏天的恩物，但去到寿司店，也不是正统的饮料，切记勿叫之。向大师傅要“nurukan”好了，这是不烫又不冷的酒，吃寿司时的最佳温度，只有老饕懂得，你这一出声，所有日本人即刻肃然起敬。

九，付账。有些寿司店是不收信用卡的，所以在订座时得问清楚。

既然是“江户前寿司”，在东京吃最为正统，而银座区的消费力最强，有些店，像“久兵卫”，每人头得花五六万日币，不值得光顾。

鱼市场附近的筑地，每一家都有水平，价钱也便宜，学习以上诸法，再到第一流铺子去吧。

# 万国屋

## 上

朝着海的方向走去，一路上可以看到水面突起了尖形的大岩石，都是火山爆发后造成的，有的一连两座，日本人用绳子把它们连起来，结成“夫妇”。

这次旅行的主打是入住“万国屋”，它被温泉业者誉为全日本最好的旅馆之一。

创业以来已经三百多年，那块木头招牌经风吹雨打，字迹已看不清楚，当今被珍藏在有五层楼高的大堂中。

新建筑能多豪华就多豪华，这是日本在经济泡沫未爆之前的奢侈，银行拼命借钱给你，鼓励你把一切做得愈大愈好。最后，大家都穷了，银行倒闭，旅馆还好，能够维持下去。

房间怎么样？宽大舒服。温泉呢？室内的和露天的皆备，够大，够气派。

一般温泉旅馆都由女大将（女大将，日语中的词汇，饭店、旅店、酒馆等的女主人）管理，这一家是个男的，叫斋藤，五十几岁了，做事很有魄力！

“晚上吃些什么？”这是我最关注的。

“吃得饱。”他回答。

“到底有什么内容？”

“吃得饱。”他重复答案，非常自信。

“如果一连两晚呢？”

“不同食物，吃得饱。”

泡完温泉出外散步，旅馆的对面就有条小川流过，这村子的人搭了一个小竹台，让游客坐在上面，把脚伸入河里浸凉嬉戏。日落一片红，反映在溅起的水花上。

我一向不太相信别人说的“饱”这个字，我们的团友也很少人“认识”这个字，但好家伙，今晚这一顿不只丰富，食材也高级，不得不服了这个叫斋藤的经理。

## 下

很安宁地睡了一夜，第二天一早起身，为了赶去看当地的“朝市”。

才六点多，斋藤已在门口等我，手上拿了一袋面包皮：“我是野鸭的爸爸，每天要向它们说早安。”

拍拍手，数十只野鸭游近，争着来吃。这现象也变成吸引游客的一个环节。斋藤说：“到了秋天，一大群大鲑鱼游来产卵，是个奇观。”

“没人抓来吃吗？”

“已经老了，肉很硬，产了卵就死，最好是养一群野熊来吃它们。”斋藤好像又有新的主意。

我们往高山走去，看到一个“足汤”，用大理石修出来，让游客坐着用温泉来泡脚。我问：“政府做的吗？”

“都是我们乡里的居民出的钱，打扫也是自愿的。”

经过的一些建筑物都很古老，商店招牌用的是明治时代流行的字体，卖香烟和杂物，等等，像时光倒流。

朝市是由一群妇女带着农产品来卖的市场，清晨五点钟就开始。其他县郡的都在露天摆档，但山形这里在山边建了一个凹字形永久性的外卖摊，一共有十几二十户，都由七老八十的农妇经营。

“来试一试我亲手泡的甜瓜。”其中一位慈祥的妇女说。是电视剧中常见到的人物，等待着儿孙回家吃饭的祖母。

另一位养有一只大花猫，肥得不会走路，我看样子有点可怜，那妇人好像听到了我的心中话，说道：“我会替阿花做运动的。”

每一个摊子的档主都和客人聊几句，是这群老女人的人生乐趣。

“为什么只剩下女人做买卖，那些男的到哪里去了？”我问。

女档主往高山一指，半山中看到野坟。

“那里！”她微笑着说，没带苦涩。

# 最上川

到了山形之旅的高潮，游最上川。

这是日本三大急流之一，两边高山有无数的小瀑布，集了雨水而成。

在抵达码头时，观光局的阿部先通知船只的老板，他已准备了天冷时的装备给我们看：舟边用透明塑料，船中有一张桌子，盖着大棉被，里面生火，让客人暖脚。船后，又烧起鲇鱼（ayu）来。

“有没有‘十四代’可喝？”我问。

“啊，先生，原来您也知道这种清酒！我们一定会为您准备。”番头说。

“番头”，是坐在小舟前面的船夫，负责招待客人、解释风景，偶尔也唱唱几首歌的。划船等粗功夫，倒由船后的舟长去做，但当今也改用马达了。

从上游乘船，车子由专人驾到终点，可以不必走回头路，整个欣赏美景的航程是一小时。现在是夏天，两岸树木叶子碧绿，看树的品种像是杉，但杉树干又没那么直，原来是野生的。“其实，春夏秋冬之中，是夏天最不美，只有一片绿色。”番头说。但那么酷热之中，轻舟漂下，感到阵阵的凉风，清爽得不得了，像秋天多过夏日。

“其他季节呢？”我问。

“秋天有红叶，最美。”番头说，“而且天气最好。从车子上看红叶，太快；走近去看，又显不出浩荡。只有坐上这种小船慢慢欣赏最适宜。冬天看，印象当然最深，两边高山被白雪覆盖着，我们这只船是唯一的黑色，简直身置水墨画之中。”

“不怕冷吗？”

番头说：“当然要让客人感到温暖，不然怎么会回来？”

“你们船夫，自己感觉到最漂亮的是什么时候？”

“春天。”最上川的船夫说，“我们最喜欢春天了。”

“因为百花齐放，又有樱？”我问。

“樱花很美，但太短命。”他说，“其实到了春天，这里也一片红。”

“不是因为枫叶变色？”

“不，杉树长出幼嫩的叶子来，太阳一照，是红色的。”

“你真会说话，给你这么一讲，我春夏秋冬都想来。”我笑了。

到了终点，船夫深深鞠躬，细声叮咛：“一定要回来看我们哟。”

日本乡下人就有那么一股热情，做生意时尽力服务，让客人感到他们给的那阵温暖，不是假的。

本来这次来山形县探路，是准备圣诞节带团来的，现在已经等不及，在秋天先办一团看红叶、浸温泉、吃水蜜梨。

问题是，山形县的交通是不方便的，从东京或大阪去，坐巴士是不必考虑了，路途太长。内陆机的班次比理想的差，往返机场都要花时间，只剩下新干线这一条路最佳。

秋天来时，先飞东京，吃一大餐牛肉，在帝国酒店住一晚，翌日乘新干线，三个钟抵达，也算快的了。

到了山形，先来三元豚宴。入住有果园、可以任采水蜜梨的“泷之汤”，享受旅馆大餐。

翌日再往海边去，来一顿海鲜大餐，饱饱，游最上川，到百货公司买东西，入住最佳旅馆“万国屋”，晚餐最为丰富。

第四天乘新干线回东京，住银座的东方文华，购物也很方便。这几天下来吃了太多日本餐，不如来顿别开生面的中华料理吧，用的是日本食材，煮的是中国手法，由日本著名的大厨、我的老友亲自下厨，炮制排翅。

第五天返港之前再来一顿螃蟹餐。这个水蜜梨和红叶之旅，不错，不错。



# 神户飞苑

世界上的好餐厅，五指之内的，有日本神户的“飞苑”，由一位叫蕨野的人当老板，一共有两家店，开在偏僻一点的地区的，由他太太经营，专卖烧烤神户牛肉，生意滔滔，月前已一再扩大。

蕨野自己，在神户最热闹的三之宫区一座大厦的楼上，主管另一家店，只招呼熟客，干脆连招牌也不挂上。地方很小，柜台只能坐几个人，其他厢房再有二十多个位子罢了。“再多就招呼不到，水平也保持不了。”蕨野说。

我八年前第一次去，坐的是柜台，蕨野亲自招呼，从最高大的芦苇上撕下一片叶子，铺在陶器备前烧盘上。盘子巨大，每人一个的话，柜台连八个也放不下，只可服侍六七位左右。接着把新鲜莲茎斜切，一片片摆在芦苇叶上，当成底垫，但也能食之。

第一道菜，从食材箱中取出牛舌——已经在冰箱中备干了十八天，发出的酵素令肉质优柔——切成薄片。“牛舌也吃刺身吗？也是神户牛？”我问。“唔，”蕨野说，“不过不是神户牛。神户是个大都市，不养牛，每年举行一次比赛，周围的农村拿肉来参赛，看谁胜出。赢得最多的地方叫三田，所以我们都不叫神户牛而叫三田牛。三田牛的肉虽然最好，但是牛舌这个部分，反而是澳大利亚的妙，这是澳大利亚牛舌。”

牛舌刺身怎么吃？蕨野由身后的冰箱（名副其实的冰箱，木箱子内放冰块的老式厨具，不是电动雪柜），取出一罐一公斤的鱼子酱来，我一看是正牌伊朗货，他不吝啬地舀了一匙，用牛舌包起来送到我面前，鱼子酱带咸，什么酱料都不必点，就那么送进口。一嚼之下，是天下美味。

把最金贵的三田牛，用叉烧的做法烧出来，切成小块送酒。酒可选红餐酒或日本清酒，蕨野说好的清酒应喝冷的，从柜台拿了一瓶私人酒庄的限定版，清甜无比。

再下来就是刺身了，他热爱旅行，到日本全国寻找最高级的海鲜献客，那晚迟到的是真正的日本金枪鱼，maguro也比其他国家送来的toro好吃。鲍鱼刺身，一点也不硬。伊势湾的龙虾，非常鲜甜。

最后是主角三田牛。蕨野说：“是得奖的。”很厚的牛肉用备长炭烤

出来，我旁边的一个客人问："可以生吃吗？"蕨野即刻用刀切下一个四方块给他，我也要了，口感及香味，不逊金枪鱼的肚腩。

从来也没有吃过那么柔软甘香的烤牛肉，由蕨野在三田自己的农场拿来的。"据说你们的牛要喝啤酒、按摩、听音乐，是不是真的？""真的。电视台来拍摄就是真的。不来的时候有啤酒，我自己喝。"这句名言，出自蕨野。"那怎么能辨别是最优质的？""看牛的祖宗三代。"他太太经营的店外，贴着政府的证明书，还印着牛鼻子，像人的指纹，牛鼻子只只不同。

好酒易下喉，不知不觉已醉，蕨野手抓数把小蛤蜊，也不加水，就那么去煮，流出来的汁，最能解酒。埋单，收两万日元，合港币一千四百，包括酒钱。"好东西，卖得太贵的话，客人就不回头了。"他说。"有得赚吗？"我心算他的食材。"冬天打和，夏天有点盈利。不要紧，反正我老婆那间烤肉店有收入，我当成玩好了。"


I ♥ BEEF
Sirloin
Tenderloin
Top Sirloin
Bottom Sirloin
ROUND
SHANK
SHORT LOIN
RIB
CHUCK
FLANK
PLATE
BRISKET

玩，是蕨野的事业。他拥有几辆最新型的法拉利跑车。到拍卖行入红酒，也舍得花。神户大地震时毁掉几百瓶，眉头也不皱一下。

瘦小的蕨野已经五十多岁，看来年轻十年，常带我到日本各美食区及温泉地带袒露，我到法国和意大利的旅行团，蕨野也时来参加，我俩成为好友。

许多归化日籍、用了日本姓氏的韩国人，从来不提祖宗来自何处，蕨野没有这种自卑感，当自己是地球人。他旅行到澳大利亚，也曾经留了下来，教当地人养和牛。

和蕨野一齐去他太太那间店，在门口就看到一个大火炉，烧红着大量的备长炭。他为了购买最好的炭，亲自到炭窑工作，连眉毛也烧光了。

“备长炭火力最猛，也保持得最稳定。不易熄，也不爆裂，是特征。我如果用普通炭，一年可以省下一百万港币，但是做餐厅生意，这儿省，那儿省，就省出一个屁来。”他说。

我们吃的，先来一碗牛肉汤，里面的菜都是他自己种的，白饭也是，禾种得疏，害虫给风吹了掉在水中，不受感染，所以米粒不必磨太多就可以炊出香喷喷的饭来。牛肉三百克，乍看之下不多，但是很少看到团友吃得完的。一大片肉切成数条长条，在炉上自己烤，蕨野说，凡是别人烤的，一定不合己意，这种吃法最佳。

蕨野一到香港，我就带他去九龙城的新三阳买火腿，到金城去买鱼翅，他也做一手中国菜：“但是没有好材料是不行的，一个料理人，要懂得尽量少显手艺，把食材用最简单的方法煮给客人，才是最基本的道理。”

# 大渔河豚

“大渔”在向岛，离开浅草还要十几分钟的的士路程才能到达。地方非常难找，但是物有所值。

一进门就看到到处挂着的河豚灯笼，肥胖的大师傅笑脸相迎，他的样子似曾相识。这家伙非常风趣，要是你是第一次光临，那他一定会在你面前刨河豚示范，并咧开嘴说：“今晚，来场真人表演live show！”

说完他伸手入水箱，找出一尾肥大的“虎豚”来。然后用指头拼命去挤那河豚的肚子，它马上胀大成一个圆球，身上的刺都露了出来。

“河豚也怕痒，这一尾一定是母的。”大师傅的嘴角有点笑意。

三两下子，他便把鱼切开。

“河豚每一部分都能吃。”他说，“除了肝脏有毒之外。但是，其实它的肝是最好吃的。”

接着他把那整张鱼皮扔给他的助手，助手们用刮刀将那只有一二厘米厚的皮破成两层，外层带刺，内层最为爽口，有些老饕喜欢吃皮多过吃肉。

“单单这切鱼皮的手艺就要学三年。”大师傅悠然地说，“刨开这层皮不能用手的力气，而要动腰，扭呀扭呀，像跳舞，又像做爱！”



切完了皮，开始准备当晚的河豚全餐，一共有十款：一，白灼葱丝冷盘；二，皮；三，肉刺身；四，精子刺身；五，鱼脑；六，鱼肝；七，烤鱼春；八，烤鱼排骨；九，炸鱼；十，河豚生窝及粥。

喝的酒是用河豚鱼翅烤个半焦在热烫的清酒中泡制而成的，发出浓郁的香味。要是客人不喜欢鱼翅，则以热清酒白灼精子，整杯乳白色，一口灌下。

酒瓶也做成河豚的形状。

烤鱼排骨很新奇，大师傅把骨头斩得一方块一方块的，鱼本已“寿终正寝”，但是连在骨头上的肉还一直在抽筋似的蠕动，一大盘摆在客人面前，看得我们心惊肉跳。

日本近年来的法律是规定不准让客人吃河豚肝，它只要四十克便能毒死五万六千人。大渔的师傅艺高胆大，把整大块的肝冲水，一冲须五个小时以上，将部分剧毒减到最轻，最后切下如指甲般的一小块来给客人尝试。

这一小块东西，要苦苦哀求大师傅才肯做给最熟的客人吃。入口细嚼，先有点吃肥猪肉的感觉，接下来一阵香甜，比起最高级的金枪鱼肚腩还要好吃一百倍。吃完口中被微毒麻醉，要连吞好几口老酒才恢复，到现在才明白什么叫“拼死吃河豚”。

通常要是大师傅答应让你吃鱼肝时，他会要求客人最后才入口，因为这一味东西要是吃了，其他的部分都感到逊色。

“白子”不是鱼卵，而是鱼的精子，虽说有壮阳作用，但是生吃没什么滋味，烤熟了又不同，又柔又腻，香喷喷的，非常鲜美。

连带在骨头旁边的肉也是最甜的，鱼排骨烤过后肉较硬，用手将肉撕出下酒，再也不肯吃什么鱿鱼一类的贱货。一尾鱼只有一粒米大小的鱼脑，大师傅也细心地挖出来服侍客人。吃河豚每一个部分皆有层次，鱼脑的味道介乎于鱼肝和鱼春之间。

几道菜下来肚皮已发胀，以为饱得再也吃不下去的时候，大师傅已经把河豚火锅准备好，他先用小酒杯盛了清汤，撒上一点葱花，这一口喝下去香甜入肺，又勾起你的食欲，令人不得不再举筷。

吃完火锅的鱼肉、豆腐、白菜等之后，大师傅将鱼骨头等剩余的东西捞起，放入白饭，再打两个鸡蛋，煮成河豚粥，不管怎么饱还是有胃口吃一大碗，饭粒差点没有由你的双耳流出。女性顾客多数是吃不完把鱼打包。大师傅笑嘻嘻地说：“河豚是世界上唯一一种冷了之后吃也不感觉到有任何腥味的鱼。”

“你的脸我很熟，到底在哪里见过？”客人临走时问大师傅。

他又笑嘻嘻地再吹了一大口气，鼓着双颊。

原来，他长得和河豚一模一样。

# 鳗鱼屋野田岩

在东京谈完公事后，到一家叫“野田岩”的老铺去吃鳗鱼。通常我去“竹叶亭”的银座本店，其他地方很少光顾，这回专程驱车前往，就是听到很多日本的老饕的推荐。

日本的每一个县，每一个村，都有一家古老的鳗鱼餐厅，只有这个行业做得最持久，也没有什么新店开来抢生意。东京地区的鳗鱼店最多，佼佼者有中央区的“竹叶亭”本店、千代田区的“神田川”本店和台东区的“前川”等，但要论最佳，还是港区，东京铁塔附近的“野田岩”了。

从幕府末年到明治初期，野田岩已被选为三大最佳食府之一，开业至今，已有一百五十多年，现在店主金本兼次郎是第五代，今年八十多岁，至今还是早上四点起身，就在店里劏鱼。他的技巧和对后代的教导，令他得到“现代的名工”这个头衔，是政府封的，相等于“人间国宝”，不知他儿子肯不肯接下去。

乘地铁的话，可坐日比谷线，在神谷町下车，或坐大江户线到赤羽站，再走几步就能抵达。整间店像一个江户年代的仓库，先开门帘走进去，一切古色古香，有如时光倒流。

楼下是大堂，二、三楼为个室。吃鳗鱼饭嘛，应该依足传统坐在榻榻米上慢慢欣赏。好的店铺叫完后才生劏蒸熟，然后烧烤，需花时间，之前客人吃各种小食送酒。

店主说货源来自霞之渊、利根川、九州岛有明等地区，而且是在河与海交界的半咸淡水域中钓到的，夏天特别肥美。

除了加酱油去烧的，还有白烤的鳗鱼。等待之中，店里先给客人鱼冻、枝豆和炸鱼下酒。也供应了鱼子酱，高级的，不咸，点酱油和山葵吃，又是另一番滋味。用香槟送鳗鱼，也配合得极佳。五月到十月之间，有土鳅锅，土鳅很肥，皮也厚，像小型的鳗鱼。

好家伙，连法国人也吃得津津有味，把他们请去巴黎开店，就在名店街上。

叫了鳗鱼，等个四十分钟之后才能上桌，金本笑着说：“古时候的鳗鱼店，看到客人来到才开始劏，他们喝两三瓶酒，耐心地等，是常事。现在客人不耐烦，骂说：‘要等四十分钟，为什么要等那么久？’我

脾气好，只是笑，遇到我老婆，可没那么好脾气，她会回答：‘一个客人四十分钟，你们一共来四个客人，要等一百六十分钟呢。’”

“是要那么久吗？”我问。“先要把鳗鱼蒸了，再放在炭上烤，待皮和肉之间的脂肪烤到全熟为止，要翻三十六回。一边烤一边淋上酱汁，四次左右。也不是死硬规定，靠眼睛去看，看到颜色漂亮发光，靠鼻子去闻，闻到脂肪滴在炭上的香味够格为止。”

我依足古人，喝两瓶酒等待。这里用的瓷瓶套在烫温碗中，有绍兴人的雅致。好久，鳗鱼上桌。先是白烧，叫作素烧，也称“志罗烧（shirayaki）”。再来蒲烧，那是淋过酱汁的。吃进口，满嘴香味，肥腻得不得了，肉质细腻之中带点儿咬劲，不像其他店的那么软绵绵。



“是不是不同？”金本说，“我们用的是野生鳗鱼，当今日本全国的鳗鱼，有九十九巴仙是养殖的。”“那么难找吗？用的是哪里的？”“来自茨城县的霞之浦，每个星期跑遍十间批发商，一家四十公斤，少的时候，只有二三公斤，那种感觉，只有用顾忌两个字来形容。”“有没有休渔期？”“有，一月到三月，没得供应，我们也只好用养殖的了。”看到筷子套上写着：“天然鳗鱼只在四月到十二月才有，有时鳗鱼肠中会藏着铁钩，食时请小心。”

至于入冬的十一月下旬到翌年四月上旬为非渔期，唯有采用养殖鳗鱼代替，写得清清楚楚，绝不欺骗客人。

天然和养殖的鳗鱼吃过比较，才分辨得出肉质的鲜美和幼细，不试不知。

“日本人把立秋前十八天叫作‘土用の丑の日’，说那天最热，是吃鳗鱼最好的时候。那么热的天气，吃那么肥腻的东西，还说对身体好，有什么道理？”“我也不知道，反正古人那么说，就那么听了。对宣传，是好事。”他笑着回答。

第一次看到“野田岩（Nodaiwa）”，是日本名人白洲次郎传记中的记载。吾生已晚，没机会见这位一早留学欧美的公子哥儿，只由他的儿子，“东和”公司的老板带去，印象极佳。

“白洲先生还带了很多日本政要和外国贵宾来呢。”金本回忆，“我还以为洋人不懂得欣赏鳗鱼。”“你最后在巴黎也开了一家嘛。”我说。“唔，我喜欢法国，一年总要去一次，又爱他们的红酒，我现在店里存了很多。后来和家里人说要在巴黎开，他们都以为我疯了！”“法国的店我也去过，生意不错，鳗鱼从日本运去？”“不，用荷兰的，那边湖很多，都是野生的，有时比日本的还要肥大。”

鳗鱼鸡蛋卷又上桌，碟中三大片，卷在里面的鳗鱼很大块，鱼油透进鸡蛋中，下酒一流。接着是烤鳗鱼肠和肝，爽爽脆脆，苦中苦的滋味用文字形容不出，再来一碟。“撒点山椒粉吧。”金本建议。山椒粉就是我们的花椒粉，又麻又有点儿辣，用日本的新鲜山椒粉来炒麻婆豆腐，是一绝。

“还有什么珍味？”“珍味”是所有鳗鱼店的拿手秘籍，家家不同。金本拿出鳗鱼苗蒲烧，叫作“ikadayaki”，那么小的鱼，连骨细嚼，不错不错。“在巴黎买了伊朗鱼子酱，用鳗鱼包着吃，你试试看。”的确是珍味，最后上的是茶碗糕，鸡蛋蒸着鳗鱼和鱼翅，金本说：“跟中国人学的。”

酒醉饭饱，捧着肚子走出来，金本亲自送客，远望着我的背影。

# 鱼中香妃

在日本，代表夏天来到的，是鲇。

鲇（ayu），是鱼中贵族，鱼中香妃。试问哪一种鱼没有腥味呢？天下唯有鲇了。不只不腥，还带西瓜和青瓜的味道。什么？你不相信？别质疑，有机会抓一条细看之后放回水中，一闻双手，真的，竟然有一股青瓜的蔬菜香味，神奇之极。

手掌般长、香肠般粗的鲇，野生的灰中带着金黄色，非常美丽，自古以来被日本诗人歌颂，最得到他们的欢心。你到日本旅行，也会看到在清溪之中有很多人垂钓，所用的钓竿数十至百万日币不等，钓者都能花钱购买。

大家都吃，不会被吃得绝种吗？不，他们不禁止撒网围捕，大家也知道够吃就算了，也没有看过鲇的咸鱼，最多是将钓得过剩的鱼放在冰箱之中，在其他季节解冻享受。

但是人类干扰自然的事不断发生，当今还有，见到了就吃几尾吧。鲇极爱干净，水一脏就死，我每次吃都担心再过几年就吃不到了。

最典型的吃法，是把鱼弯弯曲曲地，用根竹签串起来，撒上细盐，放在火上烤。鱼极肥，像叉烧一样，带肥处可以烤成黑色。烤好之后抽出竹签，放在碟上，这时看到的鲇，形态若生，像还在游水，要高手才烤得出。

吃时用筷子在鱼背轻压几下，然后折断鱼尾，抓着鱼头一拉，整条鱼骨就能抽出来。最初失败，但几次后就学会，不是什么高科技。日本朋友看见你这种吃法，一定大赞。

日人吃时喜欢蘸一种海藻盐水加醋的酱料，我不爱吃醋，从来不点。烤时已加盐，够咸了，酱油无用。

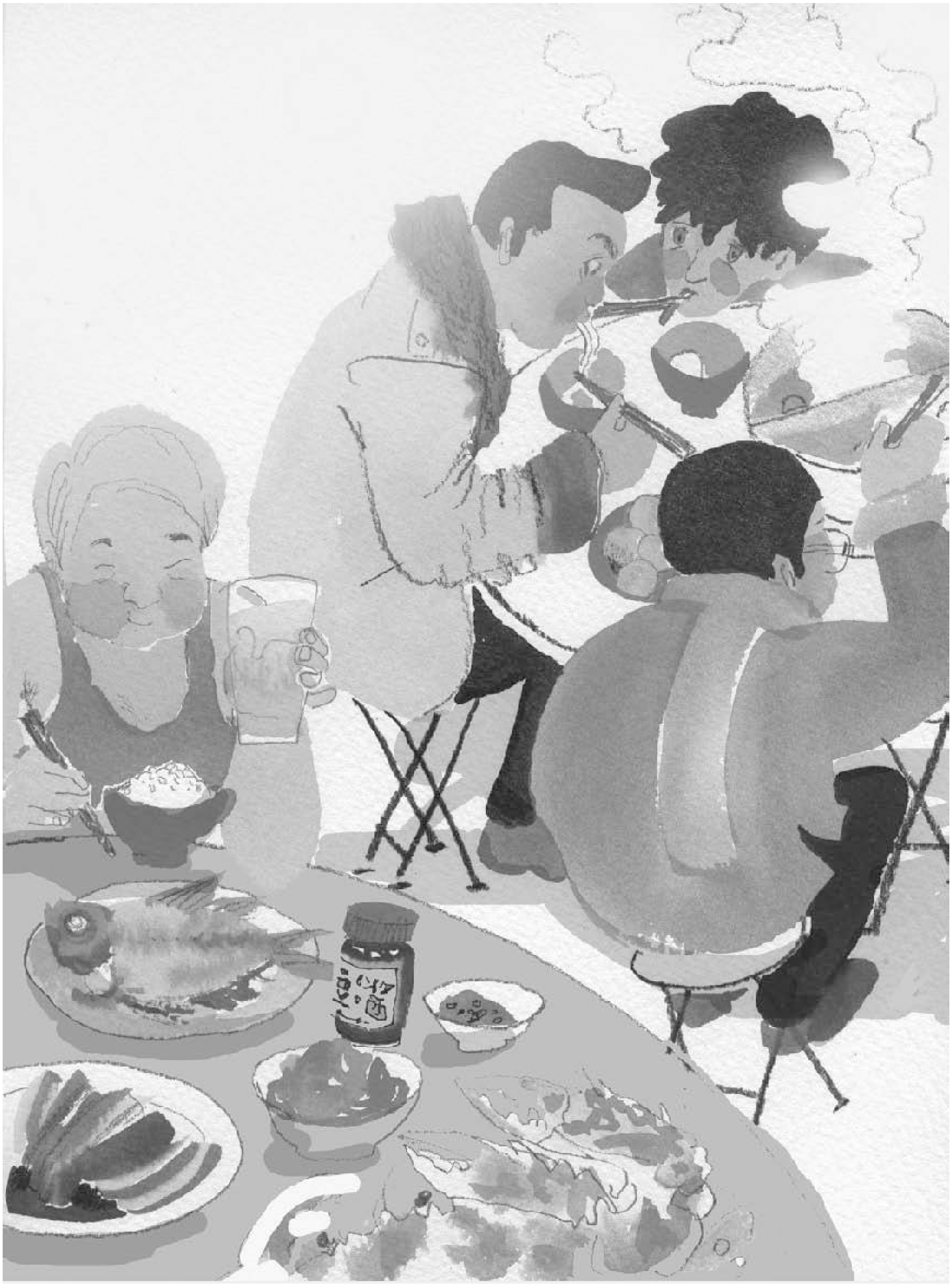
掀开鱼皮时，看见鱼背和近肚处带着半透明的脂肪，可见此鱼极肥。鱼本身清洁，烤前还把鱼肚一捏，确实全无杂物。这时，整条鱼都可以吃，骨头也不太硬，细嚼即可，内脏也不清理，这是此鱼的特色，甘香无比，还带甘苦，是百食不厌的滋味。

近年也有养殖的出现，来自台湾的居多，返销到日本去，虽然较野生的肥大，但全身灰色，已失金黄，味道如嚼发泡胶，看到路边卖得很

便宜的，避之，避之，吃了印象完全被破坏。

鲇的做法除了盐烧之外，变化无穷，但很少地方可以吃到鲇刺身，毕竟鱼太小，没有多少肉可吃，而且日本人迷信淡水鱼的刺身只有鲤鱼可吃。

多年前去日本友人的龙神乡下做客，她父亲拿出鲇内脏腌制的酱让我品尝，苦苦甘甘、咸咸甜甜，非常美味，至今难忘，以为只有家庭里私制才有，后来在百货公司的食品部发现有现成的商品出售，用卵巢渍成的叫“uruka”，用精囊渍成的叫“shirauruka”，下酒极佳，有兴趣看到了买来一试。



尚未成长的鲇叫“wakayu”，食指般大，骨头软，可整条吃下，通常在高级的天妇罗店才拿出来，在夏天看到了，就可以相信这家天妇罗的水平，不卖的不入流。

鲇这种鱼贵族遍布于中国和韩国，但去这两地，甚少看到有大厨入肴，更不必说有专门店了。台湾受日本影响极深，到处有盐烧，但鱼本身是养殖的，不吃好过吃。

在外国更是不见了，让洋厨子发现了这种食材一定惊为天人。在日本的西洋料理餐厅，师傅也会用南洋方法烹调，像用牛油来煎，用老醋来渍。如果落在意大利或西班牙大厨手上，更会用盐巴包住来烤吧。

到底是日本人拿手，他们的鲇饭极美味，那是把白米浸多个小时，加木鱼汤汁，最后在米上铺上十几尾的鲇，炊出来的饭，不管用电饭煲还是用砂锅，均好吃，当然不会把内脏除去，少了苦味，鲇就不是鲇了。

更有一种非常特别的做法，就是煮味噌汤，在鲇的季节，也是水蜜桃最成熟的时候。我组织的水蜜桃团，便会去冈山吃，那里有家叫“八景”的温泉旅馆，面临着山溪，岸边挖几个窟，温泉涌出，让大家浸着享受，男男女女都赤身入浴，我们在旅馆窗口望下，看到一群像儿童的大人嬉水。

到了晚上，女大将出现，样子很像一个叫朱茵的女演员，她带着大厨做这种鲇料理之时，有一个仪式。先由大厨捧出一个大木桶，里面游着上百尾鲇，是从旅馆前面的溪涧钓到的，然后让客人去抓，抓后叫大家用手一闻，果然是青瓜味，最后才一尾尾、活生生地放入大锅的味噌汤内煮。虽然有点残忍，但鱼无神经线，感觉不到，又牺牲生命让我们尝，也值得。

煮出来的鲇，和那碗汤，是仙人的食物。

# 乌鱼子

日本有三大珍珠，那就是云丹（海胆）、揆子（海参的卵巢）和唐墨（乌鱼子）。

乌鱼子顾名思义，是“乌鱼mullet”，也叫鲱鲵鲣的鱼卵（roe），分雄性鱼类的精子“soft roe”，雌性较硬，故叫“hard roe”。

乌鱼子的处理方法是拿日本清酒抹干净，放在火上烤，外层略焦、里面还是很柔软的状态最可口。

日本人之所以叫它为“唐墨（karasumi）”，是因为乌鱼子的样子像中国过去传的墨，通常是“非”字形那么横切或细片来吃的，这是家里的吃法，可以切得比较多片。

再切同样大小的生萝卜，一片乌鱼子一片萝卜，就那么吃将起来，香得不得了。

从前我们去台北的酒家，吃法就不同了，不是家里那么片法，而是像潮州人片响螺那么把刀摆平来片，片出来的乌鱼子有手掌般大，吃起来才豪华过瘾，在酒家之中，比起其他消费，算是便宜的了。

最初接触乌鱼子，并不知道是什么东西，台湾人又拿来送礼，一闻有股腥味，就那么放在一边不去碰它，过了一些时候，外面发了一层白色的霉，扔进垃圾桶丢掉，实在暴殄天物。其实那层霉可以用白兰地等烈酒抹掉，照样可以吃的。

没有烤鱼工具时，一般人会用一个平底镬，下点油，煎它一煎，但是煎得过熟时，乌鱼子的中间也发黄了，就不好吃，咬起来硬邦邦的，香味尽失。

还有一个同学更傻，收到了乌鱼子礼物，拿去煲汤，完蛋了。

在土耳其旅行时看到的乌鱼子，用蜜蜡封住，比台湾卖的巨大很多。最初不能确定是不是，即刻买下，拿到餐厅用刀子切开，一阵香味扑鼻。对路了，对路了，告诉自己。

问当地人：“怎么吃？要不要烤一烤或煎一煎呢？”他们说：“乌鱼子及晒干，可以就那么吃，不必加工。”

切了一片放进口，果然是当年在台湾酒家吃到的味道，中间软油油的膏状鱼卵，吃了有点黏牙，但香味久久不散，实在是天下绝品。第一

个发现吃乌鱼子的人，伟大得很。怎么想到？应该给他一个奖状。

我不知道天下还有什么地方的人吃乌鱼子，以我的经验，吃过了日本的、台湾的、香港的、澳洲的和土耳其的之外，最最高级也是味道最好、卵最软熟的，是希腊的乌鱼子，一流。

坐在希腊小岛的海边茶座中，来一碟乌鱼子，再来一杯当地的土炮“Ozuo”，不羡仙也。

Ozuo这种酒，和土耳其的Rika一脉相承，主要以大茴香制成，所以在希腊喝Ozuo吃乌鱼子时想起土耳其。

去过巴黎，在最高级的食材店Fauchoh，看见一条条Mars巧克力般大小的东西，认定了是封了蜜蜡的乌鱼子，一问之下，知道是从希腊进口的。

“和什么酒一块吃最佳？”问店员。

他回答：“当然是Pernod，要不然的话，Ricard也行。”

原来这两种牌子的酒，都是用大茴香为原料。Ozuo是透明的，但Rika、Pernod和Ricard都是棕色的，有如白兰地。不过这些酒有一贯的特性，一掺水就变成乳白色，和消毒药的Dettol相同，不惯的人觉得味道和消毒水一样难以进口。

但是，就那么奇怪，和乌鱼子配合得天衣无缝，下次你试试看吧。

谢谢上帝，给我们吃到乌鱼子。

# 牛丼

“丼”，“井”的中间加了一点，中文里根本没有这个汉字，是日本人自创的。

它的发音是“donburi”，如果跟在某个名词之后，就减省地念为“don”，指一碗有碗盖的白饭，饭上铺着菜和食品，如炸鱼虾的叫“天丼（tendon）”、炸猪肉排的叫“katsudon”、鸡蛋和鸡肉的叫“亲子丼（oyakodon）”。

其中最受欢迎的是牛丼。

牛丼这玩意儿在日本战败后发明。当时他们极穷困，把屠牛后剩下的碎肉利用，像黏在骨头、骨缝中的肉，加上洋葱和豆腐，煮得一大锅汁，然后淋在白饭上，便是我们要讲的牛丼了。

最先做这生意的是旅日的韩侨，小贩式地摆摊，现在已发展为店铺，而且是连锁性的，一开就是全国几百家。

牛丼店里的食物项目极有限，饭分大和并两种。“并”，日语是“普通”的意思。如果不想要饭，单点一碟牛肉下酒，可叫“牛皿”，“皿”字作“碟”解。然后就是面酱汤（misoshiru）和泡菜（oshnko）等几种。

早上，牛丼店有特别的服务，那就是一碗牛丼汤和泡菜一齐上桌，价钱很便宜，要是每一样单独叫便要贵一点。

目前这种牛丼连锁店非常容易管理，只要租个铺面写上招牌，装修不用太花钱，订个四方形的长柜，几张椅子，中间便是厨房了。

牛肉、配料和汤汁是用大铁罐装好的，解冻后倒入大锅中，加多少份的水，一滚就行。其他来个面酱锅，配料也先计算好，多少料就制多少碗汤，不多不少。泡菜由大工厂供应，只要两个黄毛小子，便可以管理和经营这家店，一天三班制二十四小时营业。虽说是连在骨头上的碎肉，但极柔软好吃，不肥不瘦，加上日本米煮出来的饭，胖嘟嘟的像珍珠，热腾腾香气扑鼻，肚子饿起来，是无上的美味。中间的豆腐和洋葱已被肉汁熬得香甜，再撒上些辣椒粉，是最佳的早餐、午餐、晚餐和消夜，怎么说，都胜过啃汉堡包百倍。

# 极品番薯：做点有生命力的东西

精神食粮固佳，看完画展后，最重要的还是医肚。银座的“三越”百货，一楼全层本来卖化妆品和女性饰物，改为全国果子展览。

“果子”，是糖果和糕点的意思。所有甜品，应有尽有，看得令人眼花缭乱。当今是樱花季节，以樱花为主题的甜品多不胜数。

其中有种很特别的，是将樱花花瓣用盐腌渍，放入鱼胶液中，一朵朵散开，制成透明的粉红色啫喱。味道又甜又咸，也许你吃不惯，但那种美态，是难以抗拒的。

最引我注目的，是一个卖番薯的档口，叫“Gadeau de Chaimon”，“Cadeau de”为法语“礼物”的意思，而“Chaimon”则是京都三条区的一家番薯专门店的店名。

玻璃窗中摆着三种番薯，大小一样，像艺术品一般美丽。黄皮黄肉的叫“甘蜜安纳”，产自鹿儿岛县的种子岛，甜如蜂蜜。紫皮黄肉的叫“爱娘”，产自千叶县香取郡。外表如丝似锦，赤紫得鲜艳，口感最为松化。灰皮紫肉的叫“美红”，产自冲绳岛读谷村。紫肉番薯极罕见，在香港新界偶尔遇到，加拿大也有，外表平平无奇，一剥开紫得可爱。

各类番薯分甜度、松化度和香浓度，用星来表示。“甘蜜安纳”最甜，一共有六颗星，“美红”只有两颗。当然买了前者来试，果然味道奇佳。今生吃过的番薯，在北京琉璃厂街头卖的最甜，“甘蜜安纳”第二。

店中产品还有“cube candy sweet”，将番薯切为方块，像方糖一般进食。磨成蓉后制为蛋糕。还有一种叫“beni-imo chip”的，是紫色的番薯片。

大众认为最低贱的食物，追求其稀有品种及糖度和香味，化为最高级的享受，是人生一条大道，平凡的东西，升华成极品，太妙了。



# 山葵

吃日本鱼生，大师傅免不了捏一小团的绿芥末放在你的面前。

这种绿色芥末日本人称之为“山葵”，学名“山嵛菜”，发音“wasabi”。

山葵是一种极爱干净的植物，它生长在瀑布或山泉之下，流水一污，它便凋萎。样子像小型的萝卜，皮陈黑，身碧绿。

一般的寿司店都以山葵兑水搓成膏，高级餐厅采取新鲜的山葵在一片擦床旋磨，它有点黏性，磨出膏后捏团上桌。

通常客人会将它溶化在酱油里蘸鱼生吃，它有一股冲鼻的辛辣，和辣椒、胡椒以及芥末的辣味不同，非常之独特。

有些人会被这古怪味道吓跑，但一吃上口，愈辣愈好，向大师傅要了一团又一团，把酱油搅得像泥浆，既不美观，而且喧宾夺主，像是为了山葵而去吃鱼生。

山葵不只用来蘸鱼生，地道的日本面是没有味道的，靠一小碗酱汁和山葵佐食。缺少山葵，面便要大打折扣。

日本人用茶来泡饭吃，所谓的“御茶渍”，这种泡饭里必须加上山葵。

另一种吃法是拿山葵的叶和茎切为碎片制泡菜，味道又辣又古怪，多数是和鱼饼一齐吃，叫作“山葵渍”。

适量的山葵能开胃，又能杀菌。吃得太多的时候，一股辣气冲上喉头，弄得你又流鼻涕又落泪。这本来是一种很难受的感觉，可是人就是那么贱，不但不避免反而吃上瘾。上了瘾，便不停地希望这股刺激再来，它好像冲到你的脑中，引起一个小核爆，说不出来的享受。

# 莼菜

夏天的蔬菜并不好吃，太硬，太老，咀嚼后满口是筋。蔬菜要到天冷时才甜美，我们在天热时大多数吃瓜类。唯有一个例外，那就是莼菜。

莼菜长于淡水湖泊中，五月中到六月中是盛产期，可以一直采到八月底。

别名“水葵”，它的新芽被一层透明的黏膜包住，叶子卷起来呈椭圆形，橄榄般长，但只有橄榄的五分之一大小。

初试无味，愈吃愈香，主要是享受那种滑溜的口感。叶子旁边有花蕾，带苦，不宜进食，采取时弃之。

这种植物要在没有污染的水中才能生长。水不清，莼菜就死了。西湖产的莼菜最为美味，杭州菜有一道鱼丸汤，少不了它。新鲜采取入汤，色泽有如翡翠，但一般吃到的多已装进玻璃瓶中，颜色呆滞。

日本人也吃莼菜，把它当宝，用来煮鸡肉，十多年前，莼菜的价钱是米价的十倍，但是现在吃到的却由中国进口，已经很普遍及便宜。其他菜也许日本人说他们土长的比较好吃，但是莼菜却没什么分别了。

在香港可以在南货店买到这种蔬菜，装瓶出售，也很贱价。除了鱼丸汤，很少用莼菜入菜，这么好吃的夏天食材，不用实在可惜。

买了数瓶用来研究，用莼菜来炖鸡蛋也很理想。炒就不行，吃火锅的时候，加两三瓶莼菜进汤中，非常特别。

最简单的是用点蚝油，加些鱼胶粉把莼菜结成冻，再切片上桌。不过莼菜本身已有些啫喱质，此举画蛇添足。

最过瘾的是把莼菜用来做甜品，不知比西米露高级多少！吃斋的人想象力多数不丰富，吃来吃去几种材料，如果我有一天食素，一定写一本莼菜菜谱。

# 松茸

松茸（matsutake），可以说是世界上最贵的蔬菜。

松茸到底是什么东西呢？如果你去日本，可以在百货公司的食物中看到，一根根褐色的东西，有大有小。

日本人把它当宝，一根平均卖到一万日元，港币六百多块，愈重愈贵。最近有人把铅粒和银块塞进它的梗中，来骗取更贵的价钱，所以你叫一客松茸，吃到金属片绝对不是出奇的事。

松茸，中国早有，称为松蕈，字典中说：属菌蕈科，生赤松树下，秋末茂盛。蕈伞径四五寸，表面灰褐色或浅黑褐色。伞之里面，生多放射状之襞，襞内有微细孢子。此蕈味美，有芳香，为食蕈中最佳之品。

日本人将松茸做菜，最通常是切成一片片放入土瓶内蒸，做成香味幽幽的清汤。不然，就是在火上烤后切来吃，撒点盐或洒点酱油，已是无上的美味。在普通街市能买到的多数是由韩国进口的松茸，我们这些平民吃起来还不错，但日本人拼命说完全不同，他们一面骂一面也只有买这些贱价的代用品来吃。高级地方买到的真正日本松茸，他们拿去送给上司，上司又转送给上司。转转几手，松茸已失去美味，吃起来和韩国产的一样。

# PART 3

## 尽量地学习和经历，尽量地吃好东西，人生就比较美好一些



吃，是一种生活态度，一种热情，其他的可以消失，但是热情不可以消失。

## 求精

地球上那么多国家，有那么多的食物，算也算不完。大致上，我们可只分为两大类：东方的和西方的，也等于是吃米饭的和吃面包的。

“你喜欢哪一种？中菜或西餐？”

这个问题，已不是问题，你在哪里出生，吃惯了什么，就喜欢什么，没得争拗，也不需要争拗。

就算中菜千变万化，三百六十五日天天有不同的菜肴，而你是多么爱吃中菜的西方人，连续五顿之后，总想锯块牛排、吃片面包。同样的，我们在法国旅行，尽管生蚝多么鲜美，黑松菌鹅肝酱那么珍贵，吃了几天之后总会想：“有一碗白饭多好！”

我们不能以自己的口味，来贬低别人的饮食文化，只要不是太过穷困的地方，都能找到美食。而怎么去发掘与享受这些异国的特色，才是作为一个国际人的基础。拼命找本国食物的人，不习惯任何其他味觉的人，都是一些可怜的人。他们不适合旅行，只能在自己的国土终老。

做人有能力改变生涯，但他无法决定自己的出生。我很庆幸长于东方，在科技或思想自由度上也许赶不上欧美，但是对于味觉，自感比西方人丰富得多。

当然我不会因为中国人吃尽熊掌或猴子脑感到骄傲，但在最基本上的饮食文化，东方的确比西方高出许多。

举一个例子，我们所谓的三菜一汤，就没有吃个沙拉、切块牛排那么单调。

法国也有十几道菜的大餐，但总是一样吃完再吃下一样，不像东方人把不同的菜肴摆在眼前，任选喜恶那么自由自在。圆桌的进食，也比在长桌上只能和左右及对面人交谈来得融洽。

说到海鲜，我们祖先发明的清蒸，是最能保持原汁原味的烹调。西方人只懂得烧、煮和煎炸，很少看他们蒸出鱼虾蟹来。

至于肉类和蔬菜，生炒这个方法在近年来才被西方发现。“stir—

fried”这字眼从前没见过，我们的铁锅，广东人称之为“镬”，他们的字典中没有这个器具，后来才以洋音“wok”按上去的，根本还谈不到研究南方人的“镬气”、北方人的“火候”。

炖，西方人说成“双煮（double boiled）”，鲜为用之。所以他们的汤，除了“consume（consume，清汤clear soup的一种）”之外，很少是清澈的。

拥有这些技巧之后，有时看西方的烹调节目，未免不同意他们的煮法，像煎一块鱼，还要用只汤匙慢慢翻转，未上桌已经不热；又凡遇到海鲜，一定要挤大量的柠檬汁辟腥，等等，就看不惯了。

但东方人自以为饮食文化悠久和高深，就不接触西方食材，眼光也太过狭小。最普通的奶酪芝士，不能接受就是不能接受，这是多么大的一种损失！学会了吃芝士，你就会打开另一个味觉的世界，享之不尽；喜欢他们的鱼子酱、面包和红酒，又是另外的世界。

看不起西方饮食的人，是近视的。这也和他们不旅行有关，没吃过人家好的东西，怎知他们多么会享受？

据调查，香港的食肆之中，结业得最快的是西餐店，这与接触得少有极大的关系。以为他们只会锯扒，只会烟埙鲑鱼，只会烤羊鞍，来来去去，都是做这些给客人吃，当然要执笠（执笠，商铺关门、破产）了。

中国人的毛病出在，学会而不求精。一代又一代的饮食文化流传了下来，但从没有什么大突破。自从二十世纪六七十年带那段期间来了一个断层，后来又因广东菜的卖贵货而普及，本身的基础，已开始动摇。

模仿西餐时，又只得一个外形，没有精髓。远的不说，邻近越南煮的河粉，汤底是多么重要！有一家人也卖河粉，问我意见，我试了觉得不行，建议他们向墨尔本的“勇记”学习，但怎么也听不进去。虽然这家人的收入还是不错，如果能学到“勇记”的一半，就能以河粉一味著名，更上一层楼了。

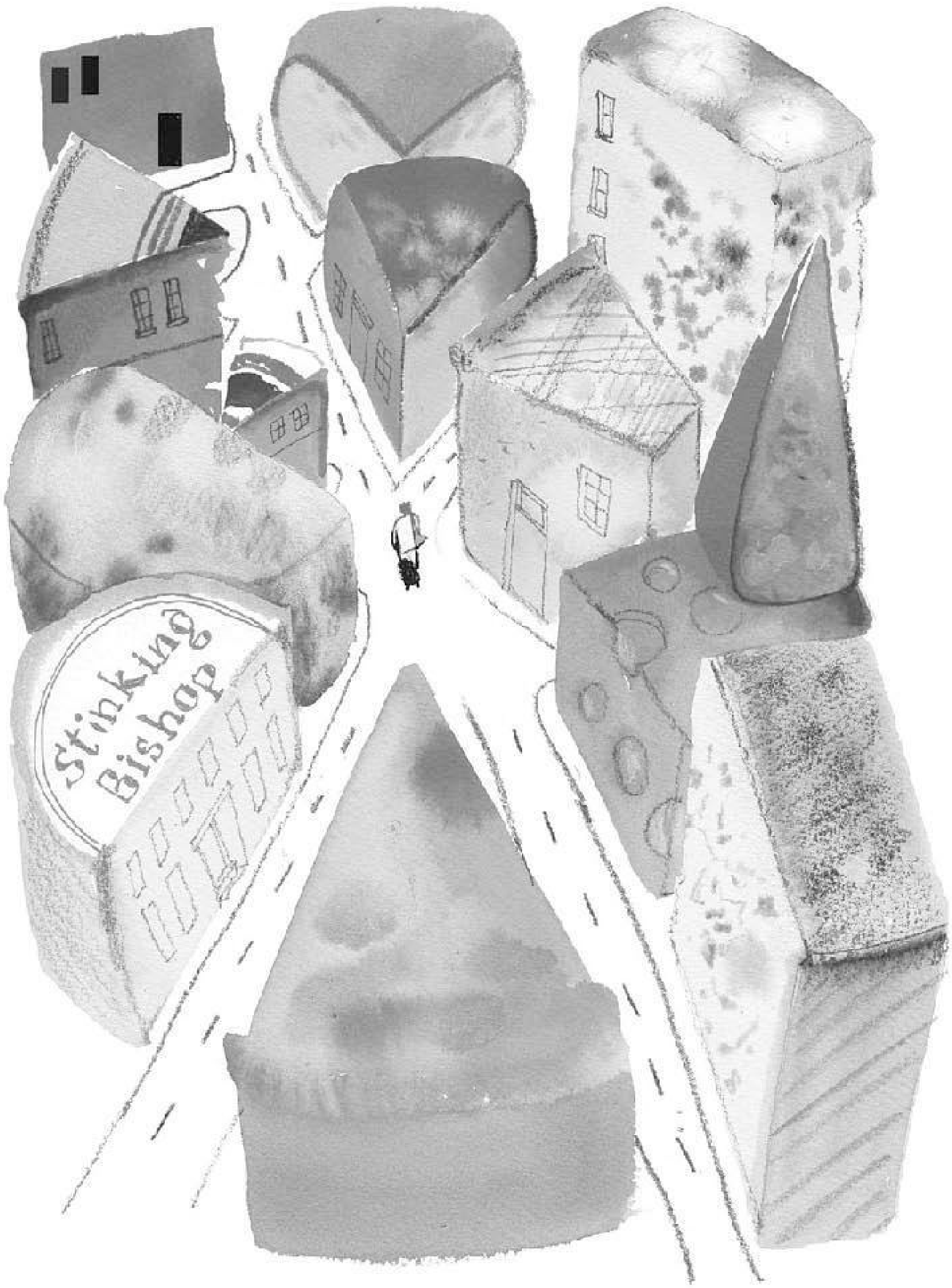
我对日本人的坏处多方抨击，但对他们在饮食上精益求精的精神倒是十分赞同。像一碗拉面，三四十年前只是酱油加味精的汤底，到现在百花齐放，影响到外国的行业，也是从中国的汤面开始研究出来的。

西方和东方的烹调，结合起来一点问题也没有，错在两方面的基本功都打得不好，又不研究和采纳人家成功的经验，结果怎么搞，还是四不像，“fusion（fusion，融合）”变成“confusion（confusion，混乱）”了。

一般的茶餐厅，也是做得最美味那家，生意最好。要开一家最好的，在食材上也非得不惜工本不可。香港的日本料理，连最基本的日本

米也不肯用，只以什么“樱城”牌的美国米代替，怎么高级也高级不来。白饭一碗，成本多少，怎么不去想一想？

掌握了蒸、炖和煮、炒的技巧，加入西方人熟悉的食材，在外国开餐厅绝对行，就算炒一两种小菜给友人吃，也是乐事。别以为我们的虾生猛，地中海里头都黑掉的虾比我们游水的美味得多，用青瓜、冬菜和粉丝来半煎煮，一定好吃。欧洲人吃牛排，也会用许多酱料来烧烤，再加上牛骨髓，更是精细。我们用韩国腌制牛肉的方法生炒，再以蒜茸爆香骨髓，西方人也会欣赏。戏法人人会变，求精罢了。


Stinking Bishop

# 有趣

文华酒店的扒房（扒房，五星级酒店必须要设有的一个餐厅，是全酒店最高级的餐厅，有一流的服务和最高级的食物），近来加了最新派的分子料理。友人宴客，请了我参加，地点在The Krug Room。

Krug Room很神秘，躲在二楼扒房对面The Chinnery酒吧的后头，一走进去看到有栋玻璃墙，可偷窥文华酒店的中央厨房，也能见到厨师为我们准备的这一餐分子料理。

顾名思义，Krug Room以著名的香槟为字号，客人主要当然是喝香槟酒，Krug已经被LV买去，这个组织也早已买了更著名的香槟厂Dom Perignon。

传说中，LV这个大机构命令生产不多的Krug大量制造，降低水平。但事实上LV并没那么做，让一切顺其自然，法国老饕才安了心。

Krug香槟，连无年份的Grande Cuvee也至少经过六年才出厂，更高级的要酿到十年以上。喝Krug酒，好年份是八九、八八和八五。但是接近最完美阶段，是八一年的才算是喝得过的。

室内的长桌上，摆着一个个的花瓶，每瓶插上一朵鲜红的玫瑰花，至少有二十多瓶。长桌上面的灯饰，是用一套套的餐具倒吊组成，设计十分特别。

当晚的菜名用粉笔写在靠门的黑墙上，十三道菜，计有“石头烤”“黄金鱼子酱”“僵尸”“雨水”“西班牙海鲜饭寿司”“龙虾面”“Krug葡萄”“羊毛”“黍米鸡”“蚝”“早餐”“夏湾拿之旅”和“化妆”。单单是菜名，已够怪的了。

第一道上桌的菜，在一片平石上，摆着黑白的鹅卵石，樱桃般大。厨师出来解释用什么原料和怎么做，并警告只吃中间那两粒，其他是真的石头，不可食之。

黑色鹅卵石放进口，原来是马铃薯为馅，外面包的是黑芝麻，把马铃薯蓉搓成圆丸，浸在黑芝麻浆中，像朱古力的外层。

咬了几下，果然有马铃薯味。

第二道是一个铁盒，和真的鱼子酱的包装一样，打开盖子，里面有橙色的粒粒，用扁匙舀来吃，原来是把荔枝搅拌成汁，加了做大菜糕的

海藻液，放进有如针筒的管中，像打针一样，让它一滴滴地滴在特制的容器，凝固起来，有如鱼卵状。

咬了几口，果然有荔枝味。

这道菜一有特殊的餐具，人人会做，不必厨艺。

第三道是猪肉，用一块样子像缠着干尸的布条盖住，故称“僵尸”。那块布吃起来很甜，是把棉花糖压扁做成，下面的猪肉红烧，配上辣椒酱和奶油豆酱。

第四道的“雨水”，最初看不见什么是雨水，碟子是四方形的，很大，摆着几种菜叶，厨师出现，拿了一管很细的胶筒，挤出调味液，像花洒般地淋在生菜上面，称之为“雨水”，原来如此。

第五道的“西班牙海鲜饭寿司”，原名“Paella”，吃起来是一片压得扁扁的白饭，和寿司又怎么搭得上关系呢？原来白饭片上铺的是粉红色的鲑鱼、白色的比目鱼和另一种叫不出名、吃不出味的鱼。厨师又出现，再次拿胶筒滴上山葵酱油。叫为寿司，和手握的长方形块状完全两样，像一块饼干，日本寿司师傅看了不知会不会气死？

第六道的“龙虾面”，最下层铺着粉红色的圈圈，像蚊香。上面倒看得出是什么，是三块龙虾肉，吃起来也是龙虾。至于为什么叫为面？原来那粉红色的蚊香，是用龙虾头的膏，混在面粉之中用针筒挤出长条来当面，没有什么龙虾膏味，像面粉慕丝（mousse）。

第七道的“Krug葡萄”，厨师当众表演，由冰筒中倒出两粒葡萄来，样子是葡萄，吃起味道也是葡萄。但有小气泡在口中爆裂，原来是把香槟气体打进葡萄中做成。

第八道的“羊毛”又是用那块“僵尸布”做成，反正羊毛被和僵尸布的样子很接近。铺在下面的是羊的三个部分，肋骨肉、红烧羊肩和羊的脾脏（sweet bread）。脾脏不是人人懂得欣赏，我倒能接受。红烧羊肩可口，肋骨肉则和普通的羊架子肉一样，很小块而已。

第九道的“黍米鸡”有鸡胸肉和烤腿肉，加上玉蜀黍（玉蜀黍即玉米）粒，这道菜样子和味道都像没有经过分子处理的。

第十道的“蚝”已是甜品了。碟中有一只连壳的蚝状东西，原来是朱古力做的。至于蚝中的那粒珍珠，则是以白色东西包着一粒榛子仁。另有啫喱状的物体，是用香槟加鱼胶粉做出来。

第十一道的“早餐”，碟上有一煎蛋，以椰浆做蛋白，而蛋黄则是芒果汁制成的。

第十二道的“夏湾拿之旅”是什么？夏湾拿以雪茄著名呀！用朱古力卷着云呢拿雪糕，制成大雪茄状。雪茄灰则用黑白芝麻做成，颇花心机。那个巨大的烟灰碟，也是用朱古力做的，已太饱，没人吃得下。

第十三道的“化妆”最为精彩，上桌的是一个和粉盒一模一样的东西，打开来，还连着块镜子呢。胭脂粉饼是用西瓜汁的结晶，再磨成粉状制成；而粉扑，当然又用回棉花糖团了。

饭后侍者拿出意见书，要我们填上，我本来推却，被人劝后，写上“有趣（interesting）”一词。

友人小儿子问：“写‘有趣’是什么意思？”

我回答：“将吃的东西做成你意想不到的物体，创意十足，是有趣的。其实我老师冯康侯先生曾经说过，他在广州的花艇上吃过各种水果，但都由杏仁、红豆等做出来，这种想法早已存在。不过，我们要吃薯仔就吃薯仔好了，要吃荔枝就吃荔枝，干脆了当更是率真。基本美食都是一代代地传了下来，一定有它不可取代的存在价值，分子料理经不经得起时间考验，是一个问题。如果有人问我好不好吃？我则说不出所以然。当主人家热情，你又不想太直接发表意见时，最好的评语，就是说有趣。”

# 吃相

活了一把年纪，依经验的累积，学会了看相。中国的命运风水学说，也不都是依靠统计学而得来的吗？

面相也许看不准，但是吃相却逃不过“照妖镜”的，从吃一顿饭，便能观察对方是怎么样的一种人。

吃西餐时不会用刀叉，大出洋相的，并非没有教养，不习惯而已。印度少女用手抓食物进口，也煞是好看，这是她们的风俗，我们把话题集中在吃中餐吧。

大伙一起吃饭，自己先夹鸡腿，是不应该的，父母那么教导，但是当今鸡肉已不值钱，整碟上桌，没人去碰它。但是不吃不要紧，如果拿筷子去拨弄一番，最后又不吃的人，好不到哪里去。

先吃最好的部分，现在只能用螃蟹来做例子，来一盘花蟹，大剌剌地先将蟹钳吃了，而不留给朋友享用，这种女子，多数非常自私。

面前碟子夹了一大堆食物，而不去动的女人，是个贪心的女人，损人而不利己的女人。

畅怀大嚼，吃得满嘴是油的女子，属于豁达型的。她们很豪放，又来得个性感。

东不吃西不吃的，显然对自己的身体一点信心也没有。这种女人，诸多挑剔，绝非理想对象，避之大吉。

为了达到个人目的，同样不吃牛肉的，这表示她们做人没有信心，唯有利用宗教之名迫神明和自己达到愿望，有点不太正常。

什么都吃，对没有试过的食物更感兴趣，一点也不怕肥腻的女人，是个好女人，绝对错不了。

# 当食家的条件

小朋友问："昨天看台湾的饮食节目，出现了一个出名的食家，他反问采访者：你在台湾吃过何首乌包的寿司吗？你吃过鹅肝酱包的寿司吗？态度相当傲慢。这些东西，到底好不好吃？"

"何首乌只是草药的一种，虽然有疗效，但带苦，质地又粗糙，并不好吃。用来包寿司，显然是噱头而已；而鹅肝酱的吃法，早就被法国人研究得一清二楚，很难超越他们，包寿司只是想卖高价钱。"我说。

"那什么才叫精彩的寿司？"

"要看他们切鱼的本事，还有他们下盐，也是一粒粒数着撒。捏出来的寿司，形态优不优美也是最重要的，还要鱼和饭的比例刚好才行。"

"怎样才知道吃的是最好的寿司？"

"比较呀，一切靠比较。最好的寿司店，全日本也没有几家，最少先得一家家去试。"

"外国就不会出现好的寿司店？"

"外国的寿司店，不可能是最好。"

"为什么？"

"第一，一流的师傅在日本已非常抢手，薪金多高都有人请，他们在本土生活优雅，又受雇主和客人的尊敬，不必到异乡去求生。第二，即使在外国闯出名堂，也要迎合当地人口味，用牛油果包出来的加州卷，就是明证。有的更学了法国人的上菜方法来讨好，像悉尼的Tetsuya's就是个例子。"

"那么要成为一个食家，应该怎么做？"

"做作家要从看书做起；做画家要从画画做起；当食家，当然由吃做起，最重要的，还是对食物先有兴趣。"

"你又在作弄我了，我们天天都在吃，一天吃三餐，怎么又成不了食家？"

"对食物没有兴趣的话，食物就变成饲料了，一喜欢，就想知道吃了些什么。最好用笔记下来，再去找这些食材的数据，做法有多少种，等等，久而久之，就成为食家了。"

“那么简单？有没有分阶段的？”

“当然。最低级的，是看到什么食物，都哗的一大声叫出来。”

小朋友点点头：“对对，要冷静，要冷静！还有呢？”

“不能偏食，什么都要吃。”

“内脏呀，虫虫蚁蚁呀，都要吃吗？”

“是。吃过了，才有资格说好不好吃。”

“那么，贵的东西呢？吃不起怎么办？”

“这就激发你去努力赚钱呀！不过，最贵的东西全世界都很少的，反而是便宜的最多，造就的尖端厨艺也最多。先从最便宜的吃起，如果你能吃遍多种，也许你就不想要吃贵的东西了。”

“吃东西也是一种艺术吗？”

“当然，一样东西研究深了，就变成艺术。”

“那到底怎么做起嘛！”

“你家附近有什么东西吃，就从那里做起，比方说你邻居的茶餐厅。”

“不怎么好吃。”

“对了，那是你和其他地方的茶餐厅一比，才知道的道理。”

“要比多少家？”

“听到有好的就要去试，从朋友的介绍，到饮食杂志的推荐，或从网上得到的资料，一间间去吃。吃到你成为茶餐厅专家，然后就可以试车仔面、云吞面、日本拉面，接着是广东菜、上海菜、潮州菜、客家菜，那种追求和那种学问，是没有穷尽的。”

“再来呢？”

“再来就要到外国旅行了，比较那边的食物，再回来，和你身边的食物比较。”

“那么一生一世也吃不完那么多了。”

“三生三世，或十生十世，也吃不完。能吃多少，就是多少。我们的社会，是一个半桶水社会，有一知半解的知识，已是专家。”

“可不可把范围缩小一点？”

“当然。凡是学习，千万不要滥。像想研究茶或咖啡，选一种好了。学好一种才学第二种，我刚才举例的茶餐厅，就是这个道理。”

“你现在呢？是不是已经达到粗茶淡饭的境界？”

我笑了：“还差得远呢。你没看过我的专栏名字，不是叫‘未能食素’吗？那不代表我吃不了斋，而是在说我的欲望太深，归不了平淡这个阶段。不过，太贵的东西，我自己是不会花钱去追求了，有别人请客，倒可以浅尝一下。”


十號胡同
陸羽茶館
LUK YU HOUSE
金蓮記
燒老鳥

# 蔡澜的喝茶方式

我对饮食，非常忠心，喜欢茶就不肯花精神研究咖啡。翻看杂物，发现家中茶叶：普洱、铁观音、龙井、大红袍、大吉岭、锡兰、富逊、静冈绿茶和茶道粉末，加上自己调配的，应该这一生一世，饮不完吧。

以前拍电影时，在世界各地拍外景，一待数月是常有的事。当时为了喝到一杯茶，费尽心思。热水壶尚未在欧洲普及的年代，为了要到一壶热水，要给侍者付出一笔超出市价的小费，到手时的热水还不见得能够泡茶。当今热水已经不再是问题，但出去的时间长需大量携带茶叶，茶具也是问题。有时所带的茶盅，不小心被打破不知心痛多久。

朋友向我推荐了一款黄金罗汉果，说泡起来最方便。这种罗汉果与传统的烤制罗汉果不同，没有焦煳味，用低温脱水的方法，最大限度地保留了罗汉果的清甜味。

于是和朋友商量，能否制作出方便携带的茶饮，最好是能拿出即饮，最大限度地不受环境限制。为了方便，将包装制成袋泡装，外面是环保三角纱网，已通过严格的食品检验，大家尽可放心饮用。之后将罗汉果和其他配料装入其中，用透明纱网将他们封住。泡水之后即可饮用，不必担心喝到残渣，非常方便。而且在没有热水的情况下，可以用冷水直接冲泡，又是另一种风味。

除了黄金罗汉果的味道，在我的提议下，又在里面加入了进口的法兰西玫瑰，泡起来茶水呈粉色。那种如糖似蜜的感觉，与女性的优雅搭配在一起，真是绝配。这样的即饮茶我如今随身携带，既下火又润喉，做过节目后来上一杯，真是一乐。

很多人听到我这样喝茶的方式，即刻反对。要是让他们这样随时随地，想喝即喝，不管什么茶具、礼节，那他们非发狂不可。他们要的是特意去茶馆中欣赏，有少女表演自然是最好。固定的手势还不算，口中念念有词，说来说去都是一泡什么、二泡什么、三泡什么的陈腔滥语。好好一个女子，变成俗不可耐的丫头。茶壶、茶杯之外还来一个“闻杯”。把茶倒在里面，一定要强迫你来闻一闻。你闻、我闻、阿猫阿狗闻。闻的时候禁不住喷几口气。一些喝茶喝得走火入魔的人，用一个钟计算茶叶应该泡多少分多少秒，这也都违反了喝茶的精神。

我对于茶的乐趣，自小养成。家父是茶痴，一早叫我们四兄弟和姐姐到家中花园去，向着花朵，用手指轻弹瓣上的露水，每人一小碟，集中之后滚水沏茶的印象犹深。你问我什么是喝茶的精神？答案很清楚，舒服就是。茶是应该轻轻松松之下请客或自用的。你习惯了怎么泡，就怎么泡；怎么喝，就怎么喝。纯朴自然，一个“真”字就跑出来了。真情流露，就有禅味。有禅味，道即生。喝茶，就是这么简单。简单，就是道。如果你也喜欢喝茶，不如来个“抱抱（抱抱茶，蔡澜自制的茶饮）”吧。

# 访问自己·关于水果

问：你喜欢哪一种水果？

答：关于美食，别人问来问去，太过笼统，缩小成一项水果，我倒有兴趣回答。我可以说，凡是甜的水果，我都喜欢。

问：为什么只是甜的，酸的不行吗？

答：水果给我的印象，是甜的。道理就那么简单。

问：好，就集中谈甜水果，有没有“最”喜欢的？

答：要选“最”很难。

问：那么举其中一种为例吧。

答：榴梿。

问：是不是因为你在南洋长大？

答：有绝对的影响。

问：那么有什么不吃的？

答：黄梨。台湾人叫凤梨，香港人称为菠萝，我不吃。

问：为什么？

答：我小时候去马来西亚旅行，看到一大片菠萝田，工人收割菠萝后就放在路边，堆积如山，任何人来偷吃也不管。我们把车子停下，没有刀，把菠萝摔在路上，打碎了来吃，一连吃十几个，菠萝的纤维把我的嘴都刮破了，又酸得要命，从此对它印象极坏，绝不去吃。当今有人提起菠萝两个字，我敏感得从发根流出汗来，不相信，你现在摸摸看。

问：哈哈，果然是湿的，真厉害！饶了你，说回你爱吃的吧，你每年带人到日本吃水蜜桃，难道真的那么好吃？

答：从小听到人家说，最好的水蜜桃，只要用吸管往里一插，就能吸出汁来。我打听了很久，最后有一个山东人说那儿的蜜桃就是如此，就跟他去了，到了之后，果园主人采下一颗，用手拼命去按摩，挤得它差点烂掉，拿小管一插，叫我吸，我看他手那么脏，才不敢呢。日本水蜜桃，冈山种的才好，的确美味。

问：还有什么？我逐样数好不好？木瓜呢？

答：我只爱夏威夷种，它有一股清香；其他地方种的，我多数榨汁来喝。吃完了辣的东西，一定要用木瓜去中和，才无后患。

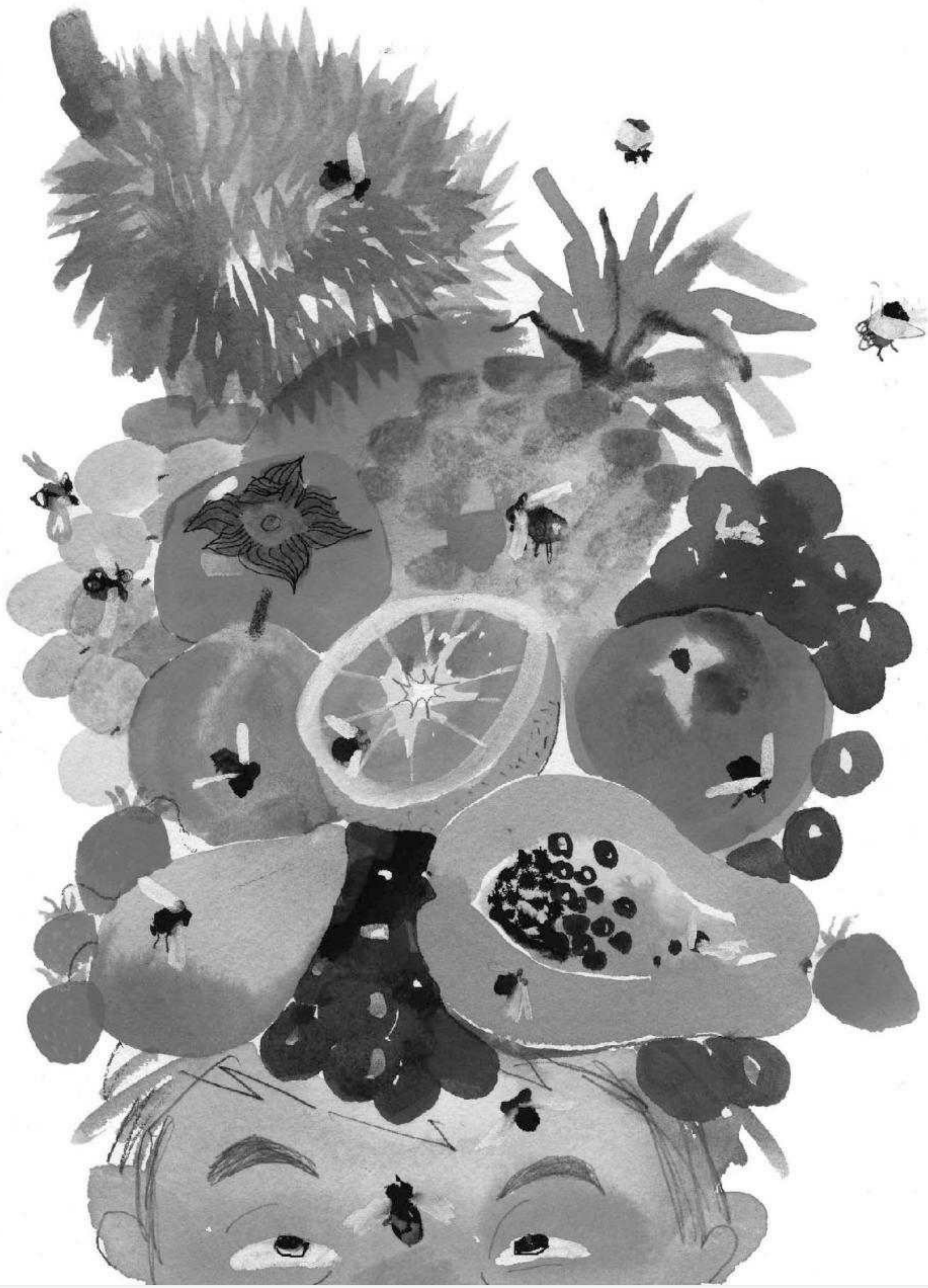
问：荔枝呢？

答：我组织了一个旅行团到增城去，发现所谓的“挂绿”，都已变了种，反而没有在东莞吃到的那么甜。树上采的，经过日晒，不好吃，不如买回来在雪柜中冻它一冻那么美味。龙眼也是一样的。

问：葡萄呢？

答：当然，酸的不吃。最甜的葡萄，是澳洲产的Sultana。吃新鲜的固然好，在树上晒成的葡萄干也不错，没有核。另一种美国的黑色葡萄，有个4038的号码，也是最甜。

问：杧果呢？



答：有种又小又绿又丑的台湾杧果最好，通常的吃法是一买一大箩，回来后在地上铺报纸，又摆一桶水，把湿毛巾放在旁边。这种杧果会吃上瘾，愈吃愈爱吃，吃个不停。到最后吃光了，洗完手用毛巾一擦身体，流出来的汗，也是黄色的。

问：草莓呢？

答：不太吃，怕酸，后来去了日本，在冬天吃。

问：草莓是夏天的果实呀！

答：日本人说夏天果实太多，冬天缺少，就一二三联合起来，冬天在温室中种。我起初也不相信会是甜的，后来试了一口，居然不酸。但还是担心，要沾着炼奶，才肯吃。

问：温室蜜瓜，不会不甜吧？

答：你错了，也有些不够甜的，所以买日本蜜瓜，一定要选"一棵一果"的，那就是枝上长出许多小蜜瓜的时候，把其他的都剪掉，只剩一个，让充足的糖分供养它，那么一定甜。切开后，还真的看到果肉内有一层蜜呢。

问：西瓜呢？

答：夏天的恩物，但也要冷了才好。古人已经学会把西瓜放在井里去冻过夜。四方形西瓜，金字塔形西瓜，都是绰头（绰头，噱头），看看就行，不必去试。

问：橙呢？

答：新奇士的（新奇士橙，产于美国加州，以果肉多汁而香甜闻名），我也嫌酸。去墨西哥的时候吃到的又丑又小的橙，最甜了。台湾的橙子不错，泰国也有一种丑的绿橙，很甜。其他的都不吃。

问：橘子呢？

答：多数信不过，很少去碰。偶尔看到所谓的"砂糖橘"，又丑又小，可以吃。

问：柿子呢？

答：只吃熟透、又软又多汁的；甜的柿干，也喜欢。

问：有没有偏门一点的？

答：南洋有一种叫"尖必辣"的水果，外形像个迷你大树菠萝，割开皮，里面有数十颗果实，像吃榴梿一样吸噬。已有几十年没尝到这种美味，这次去了槟城再吃到，真甜，又香，核子还可以拿去煮熟，比栗子还要好吃，最喜欢了。

# 访问自己·关于健康

问：作为一个美食家，你注重健康吗？

答：智者曾经说过，作为一个美食家，从牺牲一点点的健康开始。

问：但是当今流行，都是以健康为主。

答：以健康为名，许多美食文化，都被消灭了。

问：这话怎么说？

答：举个例，上海本帮菜的特色浓油赤酱，现在已无影无踪，得拼命去找，才找到几家吃得过的。

问：从前的人缺乏营养，菜要又油又甜，当今的人富裕，得吃清淡一点嘛。

答：太过清淡，同样对身体不好。

问：猪油总不能吃吧？

答：猪油有那么可怕吗？植物油就那么好吗？你有没有试洗碗呢？

问：没有。

答：你洗过就知道了，猪油一洗，碗碟一下子干净，用植物油的，洗个老半天还是有油腻。

问：猪油有那么好？

答：有些菜，不用猪油就完蛋了，像上海的菜饭、宁波的汤圆、潮州人的芋泥，把猪油拿走，还剩下什么？

问：过多了还是不行。

答：这句话我赞成，但少了也不一定健康，我们不是天天猛吞大肥肉，偶尔来一客红烧蹄膀，是多么令人身心愉快的事呀！

问：不下那么多油可不可以？

答：有些菜不可以，像过桥米线、生鱼生肉，全靠上面那层油来焖住，才能煮熟。当今的只下那么一点点，不吃出一肚子虫来才怪。

问：健康饮食，从什么时候，在哪里开始流行？

答：九十年代吧，是加州的美国人始创的，他们把太油太腻的意大利菜，改成少油少盐，大家拼命吃生菜沙拉，吃得变成兔子。

问：但怎么那么快地影响全球？

答：都怕胖嘛，尤其是女人，有些干脆吃起斋来，而且强调全部有

机的，什么是有机，到现在很多人还是搞不清楚。

问：有机菜比较有味道呀。

答：我吃不出，你吃得出吗？

问：……

答：就算是吃菜，吃得特别淡的时候，就拼命加油加酱了。香港的斋菜，油下得也多得厉害，那些不容易洗得干净的植物油会在胃中，后果怎么样，你自己想想。

问：那么接下来流行的慢食呢？

答：快食慢食，对于所谓的健康，并没有明显的区别，大家的习惯而已。问题是在好不好吃，美式的快餐，不好吃，就不吃了，但也不至于弄到慢食就好吃。

问：那么慢煮呢？

答：我一听到厨师走出来解释，说这块肉用多少度的低温，煮了多少个小时，心中就发毛。新鲜食材新鲜煮新鲜吃，才算新鲜，给他那么一弄，有什么新鲜可言？况且，包在塑料袋内来煮，袋里的化学品分解出毛病的机会大，虽然当今还没有科学引证，也可以想象不是一件好事。

问：那你自己是怎么保持健康的？

答：从来不用保持这两个字，想吃什么吃什么，油腻的东西吃多了，就喝浓普洱来解。我也不一定是大鱼大肉，在家吃些清粥，送块腐乳，也是一餐。

问：那体重呢？你的体重是多少？

答：七十五公斤，在这二十几年来一直不变。

问：怎能不变，容易吗？

答：容易，一上磅，发现重了，裤头紧了，就少吃一餐，或者干脆断食一两顿饭，就轻了下来。

问：那么女人们要好好学习了，可是，怎么忍呢，忍不住呀！

答：忍不住，就不能怪人。一切都是自作自受。

问：所以我们要吃健康餐呀！

答：健康不是吃健康餐就行的。

问：那么你教教我们怎么做。

答：健康分两种，精神上的和肉体上的。我不知道说过多少遍，倪匡兄也主张：不吃这个怕吃那个，精神上就不健康了。精神不健康，什么毛病都跑出来，轻的变成精神衰弱，重的会得癌症。精神健康影响肉体健康，这不怕吃，那不怕吃，身心愉快，就会产生一种激素，化解食物不均匀的结果。人一快乐，身体就健康，这是必然的。

问：就那么简单？
答：就那么简单。



# 最有营养食物一百种

BBC英国国家广播，除了新闻，亦制作很多高质素的纪录片，所报道的资料极为严谨，绝对不会乱来。最近，他们做了一个调查，从一千种食材中选出一百样对人体最有营养的。从尾算起，排行如下。

第一〇〇种：番薯。第九十九种：无花果。第九十八种：姜。第九十七种：南瓜。第九十六种：牛蒡。第九十五种：抱子甘蓝。第九十四种：西兰花。第九十三种：椰菜花。第九十二种：马蹄。第九十一种：哈密瓜。第九十种：梅干。

第八十九种：八爪鱼。第八十八种：红萝卜。第八十七种：冬天瓜类。第八十六种：墨西哥辣椒。第八十五种：大黄。第八十四种：石榴。第八十三种：红醋栗，又叫红加仑。第八十二种：橙。第八十一种：鲤鱼。第八十种：硬壳南瓜。

第七十九种：金橘。第七十八种：鲳鲹鱼。第七十七种：粉红三文鱼。第七十六种：酸樱桃。第七十五种：虹鳟鱼。第七十四种：河鲈鱼。第七十三种：玉豆。第七十二种：红叶生菜。第七十一种：京葱。第七十种：牛角椒。

第六十九种：绿奇异果。第六十八种：黄金奇异果。第六十七种：西柚。第六十六种：鲭鱼。第六十五种：红鲑。第六十四种：芝麻菜。第六十三种：细葱。第六十二种：匈牙利辣椒粉。第六十一种：红西红柿。第六十种：绿西红柿。

第五十九种：西生菜。第五十八种：芋叶。第五十七种：利马豆。第五十六种：鳗鱼。第五十五种：蓝鳍金枪鱼。第五十四种：银鲑鱼，生长于太平洋或湖泊中。第五十三种：翠玉瓜等夏天瓜类。第五十二种：海军豆，又名白腰豆。第五十一种：大蕉（是非洲蔬菜，长得像香蕉，但味道一点都不像，似木薯，非洲人当马铃薯吃）。第五十种：豆荚豆。

第四十九种：眉豆。第四十八种：牛油生菜。第四十七种：红樱桃。第四十六种：核桃。第四十五种：菠菜。第四十四种：番茜。第四十三种：鲱鱼。第四十二种：海鲈鱼。第四十一种：大白菜。第四十种：水芹菜。

第三十九种：杏。第三十八种：鱼卵。第三十七种：白鱼，即为白鲑。第三十六种：芫荽。第三十五种：罗马生菜。第三十四种：芥末叶。第三十三种：大西洋鳕鱼。第三十二种：牙鳕鱼。第三十一种：羽衣甘蓝。第三十种：油菜花。

第二十九种：美洲辣椒。第二十八种：蚶蛤类。第二十七种：羽衣，与羽衣甘蓝相近又是不同种类。第二十六种：罗勒，又名金不换、九层塔。第二十五种：一般辣椒粉。第二十四种：冷冻菠菜（冷冻菠菜的营养不会流失，故级数高于新鲜菠菜）。第二十三种：蒲公英叶Dandelion Greens。第二十二种：粉红色西柚。第二十一种：扇贝。第二十种：太平洋鳕鱼。

第十九种：红椰菜。第十八种：葱。第十七种：阿拉斯加狭鳕。第十六种：狗鱼。第十五种：青豆。第十四种：橘子。第十三种：西洋菜。第十二种：芹菜碎，将芹菜晒干或抽干水分，营养较新鲜的高。第十一种：番茜干，同道理。第十种：鳜鱼。

第九种：甜菜叶。第七种：瑞士甜菜。第六种：南瓜籽。第五种：奇亚籽。第四种：鳊鱼、比目鱼、左口鱼的各类的鱼。第三种：深海鲈鱼。第二种：番荔枝。第一种：杏仁。

这都是有根有据的科学分析和调查，绝对可靠，但是我们做梦也没有想到杏仁那么厉害，怎么可以跑出第一位来？今后要多吃杏仁饼了。

第二位的番荔枝也出乎意料，这种台湾人叫为释迦的水果从前只在泰国吃到过，当今各地都种植，澳洲产的又肥又大，皮平坦的不好吃，一粒粒分明的才行。

大家都认为留有欧米伽三（欧米伽三，Ω-3脂肪酸，一组多元不饱和脂肪酸，常见于深海鱼类和某些植物中，对人体健康十分有益）的三文鱼只排在第六十五位，而西洋人也不赞成生吃，他们都要烟熏过的，或者煮得全熟的。西兰花或椰菜花也不是那么有营养，排在第九十三至第九十四。

大力水手吃的菠菜，新鲜的只排在第四十五，反而是冷冻过后再翻热的排在第二十四，营养极高，但不如排在第十八位的葱。

至于我们东方人的主食大米，根本不入流，米饭营养价值极低，我们可以放心吃个三大碗。但米饭当今大家都少食，不如选择最好的中国五常米、中国台湾蓬莱米、日本米，贵一点也无所谓了。

对了，在排行榜上你会发现没有第八位，那就是我最喜欢的猪油了，这一种一直被误解的食材，原来是那么有营养的，比什么橄榄油、椰子油或各类植物油都有益处，更不必说牛油或鱼油了。

当然我们不赞成一有营养就拼命吃，各类食材都吃一点点，营养才

均衡，而有什么比吃没营养的白饭、淋一点猪油来捞的更好呢？

# 怀念吃盒饭的日子

电影工作，一干四十多年，我们这一行总是赶时间，工作不分昼夜，吃饭时间一到，三两口扒完一份盒饭，但有盒饭吃等于有工开，不失业，是一件幸福的事，吃起盒饭，一点也不觉得辛苦。

不怕吃冷的吗？有人问。我的岗位是监制，有热的先分给其他工作人员吃，剩下来的当然是冷的，习惯了，不当是怎么一回事，当今遇到太热的食物，还要放凉了才送进口呢。

多年来南征北战，嚼遍各国各地盒饭，印象深的是台湾盒饭，送来的人用一个巨大的布袋装着，里面几十个圆形铁盒子，一打开，上面铺着一块炸猪扒，下面盛着池上米饭（池上乡位于台湾台东县北部，属热带季风气候，雨量充沛，造就了闻名全台的优质池上米）。

最美味的不是肉，而是附送的小鳀鱼、炒辣椒豆豉，还有腌萝卜炒辣椒的，简直是食物的鸦片，当年年轻，吃上三个圆形铁盒饭面不改色，有剩的话。

在日本拍外景时的便当，也都是冷的。没有预算时除了白饭，只有两三片黄色的酱萝卜，有时连萝卜也没有，只是两粒腌酸梅，很硬很脆的那种，像两颗红眼猛瞪着你。

条件好时，便吃“幕之内便当”，这是看歌舞剧时才享受得到的，里面有一块腌鲑鱼、蛋卷、鱼饼和甜豆子，也是相当地贫乏。

不过早期的便当，会配送一个陶制的小茶壶，异常精美，盖子可以当杯，那年代不算是什么，喝完扔掉，现在可以当成古董来收藏了。

并非每一顿都那么寒酸，到了新年也开工的话，就吃豪华便当来犒赏工作人员，里面的菜有小龙虾、三田牛肉，其他配菜应有尽有。

记得送饭的人一定带一个铁桶，到了外景地点生火，把那锅味噌面酱汤烧热，在寒冷的冬天喝起来，眼泪都流下，感恩，感恩。

在印度拍戏的一年，天天吃他们的铁盒饭，有专人送来，这间公司一做成千上万，蔚为奇观，分派到公司和学校。送饭的年轻小伙子骑着单车，后面放了至少两三百个饭盒，从来没有掉过一个下来。

里面有什么？咖喱为主。什么菜都有，就是没有肉，印度人多数吃不起，工作人员中的驯兽师，一直向我炫耀：“蔡先生，我不是素食

者！”

韩国人也吃盒饭，基本上与日本的相似，都是用紫菜把饭包成长条，再切成一圈圈，叫为“kwakpap”，里面包的也多数是蔬菜而已。

豪华一点，早年吃的盒饭有古老的做法，叫作“yannal-dosirak”，盒饭之中有煎香肠、炒蛋、紫菜卷和一大堆kimchi，加一大匙辣椒酱。上盖，大力把饭盒摇晃，将菜和饭混在一起，是杂菜饭（bibimbap）的原型。

到了泰国就幸福得多，永不吃盒饭。到了外景地，有一队送餐的就席地煮起来，各种饭菜齐全，大家拿了一个大碟，把食物装在里面，就分头蹲在草地上进食。我吃了一年，戏拍完回到家里，也依样画葫芦，拿了碟子装了饭躲到一角吃，看得令家人心酸，自己倒没觉得有何不妥。

到了西班牙，想叫些盒饭吃完赶紧开工，但工会不许，当地的工作人员说：“你疯了？吃什么盒饭？”

天塌下来也要好好吃一餐中饭，巨大的圆形平底浅铁锅煮出一锅锅海鲜饭来，还有火腿和蜜瓜送，入乡随俗，我们还弄了一辆轻快餐车，煲个老火汤来喝，香港同事们问：“咦！在哪里弄来的西洋菜？”

笨蛋，人在西洋，当然买得到西洋菜。

在澳洲拍戏时，当地工作人员相当能挨苦，吃个三明治算了，但当地工会规定吃饭时间很长，我们就请中国餐馆送来一些盒饭，吃的和香港的差不多。

还是在香港开工幸福，到了外景地或厂棚里也能吃到美味的盒饭，有烧鹅油鸡饭、干炒牛河、星洲炒米，等等。

早年的叉烧饭还讲究，两款叉烧，一边是切片的，一边是整块上，让人慢慢嚼着欣赏。叉烧一定是半肥瘦？怎么看出是半肥瘦？容易，夹肥的烧出来才会发焦，有红有黑的就是半肥瘦。

数十年的电影工作，让我尝尽各种盒饭，电影的黄金时代只要卖埠（卖版权的意思），就有足够的制作费加上利润，后来盗版猖狂，越南、柬埔寨、非洲各国的市场消失，香港电影只能靠大陆市场时，我就不干了。

人，要学会一鞠躬，走下舞台。人可以去发展自己培养出的兴趣，世界很大，还有各类表演的地方。

但还是怀念吃盒饭的日子。家里的菜餸（餸，粤语常用词，指下饭的菜）很不错，有时还会到九龙城的烧腊铺，斩几片乳猪和肥叉烧，淋上卤汁，加大量的白切鸡配的葱茸，还来一个咸蛋！

这一餐，又感动，又好吃，盒饭万岁！



# 外卖经

有些日子，经常要在国内的各大都市旅行，有的是公务，多数有人请客，东西他们认为有多好吃就多好吃，但一天下来，已身心疲倦，还要与一群陌生人共餐，做无谓的交谈，想起来就觉得怕怕。

那么去自己喜欢的食肆吃个饱吧，这个念头的确是闪过，可是，第一，当你已经疲倦时，等菜上桌是一件恐怖的事。第二，还要花时间在路上，尤其是还有随时随地发生的交通繁忙。第三，也是最致命的，就是不知道对食物会不会失望。

算了，算了，饿死算了。这么想，当然是开玩笑，人生最大的痛苦，莫过于挨饿。

有什么解决办法？有呀，叫外卖呀。

叫什么好？这么一问，得到的答案当然是麦当劳。这个无孔不入的“恐怖组织”出现在任何都市里面，要逃避它的广告，已是不可能的。

我可以很骄傲地告诉大家，这一生人我没有吃过麦当劳。没有吃过怎么知道好不好吃？你不是说过所有的食物，要试过才有资格批评它的好坏吗？友人批评。

对，对，说得一点也不错。我不走进麦当劳，不是因为东西好坏，而是我不能接受美国人对食物的这个观念！快餐，我不反对，我用铁锅热炒出来的菜，一分钟也不需要，要多快有多快。

不赞同的是死板的流水作业。煎一个鸡蛋罢了，怎么可以用个铁圈圈住，把鸡蛋打进去，计算标准时间完成，做出几百万、几亿个完全相同的煎蛋来？

食物要经过母亲的手，或者是一个固执的大厨，才是食物呀，但这么想，始终不实际，一生漂泊，怎么有可能每一餐都享受得到？吃不到的话，宁愿挨饿，但也有变通的方法如次。

到达酒店，虽然知道酒馆餐厅很少有美食，但还是会拖着疲倦的身体去点来吃。大多数，是叫房间服务，看了餐牌之后大点特点，肚子一饿，就能把餐单所有的东西完全叫齐。

结果，又是剩下一大堆。

有什么方法更好？当今内地送外卖的服务，效率异常之高，我们可

以在手机的App上看到周围的餐厅有什么菜，一样样地叫了。在洗澡的时候，同事们就会去食肆拿回来，或请服务员送到，这一来可丰富了，要什么有什么，最差的，也有一个上海粗炒。

当今，连火锅也可送外卖，餐厅会把食材一纸碟一纸碟地切好铺好，用玻璃纸封住，然后送个即用即弃的火水炉来，铝质极薄的锅子派上了用场，加上一大堆蔬菜或粉丝细面类，吃个不亦乐乎。

如果时间充裕，我们会先在便利店停下，走进去什么都有，最后买了各式各样的方便面，几罐啤酒，肉类罐头，或者花生等来送。

去到有老友的都市最幸福了，还没有入住上海的花园酒店之前，已打电话给“南伶酒家”的陈玉强老板，买枪虾、油泡虾、马兰头、烤麸等小菜，再来红烧蹄膀、生煸草头、腌笃鲜，等等等等，在酒店里开个大餐，就是可惜不能把蛤蜊炖蛋也打包回来。

当今，鳗鱼饭在大陆流行起来，各地都有专门店，装进精美的盒子，还有一碗鳗鱼肠清汤。送来的当然是不正宗、不好吃的鳗鱼饭，但是有甜酱汁淋在饭上，也可以刨几口。

在意大利旅行当然吃不到中国菜，不过走进他们的肉店，什么火腿、香肠、芝士、肉酱都齐全，一切外卖都是完美的。我这个人不在乎吃冷食物，吃得很惯，这也是上苍赐给我的口福。

日本人是外卖高手，他们的便当是我的家常便饭，最差的是几个饭团，有鲑鱼的或明太鱼子的，有时只有一粒酸梅，但另有泡菜来送，也能解决。

最奢华的是这次在新潟，不想到外面吃，和好友刘先生两人各叫了一个便当，送到了房间一看，好家伙，是个用精美的绢花布包着的大盒子，打开了里面有三层的透明胶格子，放着各种刺身、烤鱼、日式东坡肉、烧牛肉，等等等等，当然有白饭、面酱汤和泡菜，不吃剩才怪。

回到基本，酒店的室内服务，有点保证的是“亚洲选择”，综合了大家都吃得惯的菜式，最典型的有云吞汤、海南鸡饭、叻沙、印度尼西亚炒饭等，比什么西方三明治都可靠，虽然有时也遇到难于咽喉的，不过如果你叫一碟咖喱饭，总可以保证吃得下。

咖喱饭分牛肉、鸡肉和海鲜，千万别叫鸡肉，冷冻得一点味道也没有，海鲜也是，虾已冻得半透明。牛肉最妥当，怎么煮都好吃，运气再坏，也不过是老得咬不动的，但最差也有咖喱汁，这是外卖的经典食物，别错过。

外卖总令我想起当年拍电影时的情景，蹲在野外吃盒饭，但有得开工，不会失业，还是有幸福感的。

## 忆故友

老朋友像古董瓷器，打烂一件少一件。好的餐厅何尝不是？结业后有些大师傅转到其他食肆，但像内脏移植，躯壳不同，扮相也逊色。

如果你在六七十年代到过香港，就知道尖沙咀河内道上有家“小榄公”，清蒸出一尾黄脚鱲，从厨房拿出来时已闻到鱼香，绝非假话。

同一区中，美丽华酒店是当年最豪华的旅馆之一，楼上开了间“乐宫楼”，是大家星期天中午饮茶的好去处。那时候的香港人已会欣赏北方菜，座无虚席。女侍应推车叫卖，铁箱中煮了数十只雏鸡，抹上五香粉炸过，再炖至软熟，手撕来吃的山东烧鸡，是多么受欢迎！

另一架车子，卖着弄堂牛肉汤，汤清澈，但味极浓，到底是哪一条弄堂兴起的？无从考据。

花素饺、锅贴、狗不理，等等，一笼叫过又一笼。胡金铨推荐的山东大包，真的大得像一只成人的鞋子，皮和馅却很轻松，一人吃一只，绝无问题。

当年我还是小伙子，在日本拍外景时照顾过老戏骨杨志卿先生，他是舞台演员出身，讲话中气十足，大声地传到远处，众食客都转头来看。杨先生患痛风，走路一拐一拐，但因为我的到来，特地买了两罐茶叶约我到乐宫楼叙旧，记忆犹新。



ART BOOK
TAI WAN CO.
OP FAT SHIP-CHANDLERS
ARCTIC CAFE
成隆行

再走过一点，就是东英大厦了。地牢开的“梨花苑”，在那么久之前，已有韩国宫廷宴，由美丽的伎生陪酒，载歌载舞，一顿饭吃下来数千块港币，名导演李翰祥吃了不够钱付账，到处张罗的往事，至今还是老电影人的笑谈。

金巴利新街上，有间“一品香”专卖沪式小点，一走进去就看到一个双人合抱那么大的铜锅，煮的油豆腐粉丝，要有那么大的容量才够味。一边有个柜台摆满现成的食物：油焖笋、海蜇头、拌莴苣、油泡虾、毛豆雪里蕻、凤尾鱼，等等，当今的一些上海菜馆还能找到，但是熏蛋和熏猪脑，也几乎绝迹，尤其是一块块染红、煮得软绵绵的五花腩，就再也没见过了。

一品香隔几间，有家著名的潮州菜馆，这家人的潮州菜非常地道，所做的高佬粥最出色，粥中有干鱿和鲜鱿、干贝、蚝仔和鱼片，材料极为丰富，是喝完酒后的最佳食物。

金巴利旧街的角落，开了北京菜“远东”，鸡煲翅的翅最多，汤最浓，点着没有馅、带点甜味的馒头来吃，一流。因为价廉物美，电影公司的记者招待会或庆功宴，多数在这里举行，看明星的客人也都涌来了。

说到电影明星，海防道上的“金冠”最多人光顾，结婚酒席都在那里摆。至于食物如何，没有印象，是一般的了。

再走几步，就有家夜总会叫“BAYSIDE”，香港歌星由菲律宾乐队伴奏，大家在那里跳恰恰，那时是迪斯科还没有出现的年代。

但是最令老饕难忘的，是宝勒巷前面那截的“大上海”老店，懂得吃的客人不看菜单，侍者欧阳拿着筷子套前来。

当天最新鲜的食材，都写在筷子套背后的那张纸上，第一次尝沪菜的人看不懂，图菜是水鱼，樱桃是田鸡腿，试问广东人怎么能搞清楚？

遇上冬笋、草头、塔古菜等应季的时蔬，令怀念家乡的上海佬大喜，一次过都叫了，面不改色。

前菜的分量极大，计有海蜇头、油泡虾、酱鸭、肖肉，还有红烧后结成冻再切片的羊羔，最具特色。欧阳见你是熟客，就几样拼成一盆。不常来的，每样给你一大碟，未上主菜已经要撑死你。

当年还有正宗黄鱼，一大尾，可分成两吃或三吃，前者片块油炸及煮汤，后者加了一味红烧。

炒鳝糊上桌，滋滋作响，声音发自铺在鳝鱼片上面的猪油。鳝片凹了进去，中间盛着蒜茸和油，拌起来再吃，当今已经没有大师傅做得出了。

蛤蜊炖蛋也在那里才吃得到。选了肥大的蛤蜊，去沙，让它沉在蛋

浆下面，再蒸，蛤蜊熟后打开，飘出甜汁来，混入蛋中。

谁说上海人的翅做得没广东人好？那里的鱼翅斤两十足，以本伤人，汤又用大量火腿和老母鸡熬出。至今想起，的确是正宗沪菜做得最好的一家餐厅。

已逝矣，故友们。时间是不可挽回的，你恨吾生已晚亦没用，像孝顺老人家一样，要趁他们在世时造访，香港还有众多朋友等你去结交，像“天香楼”“镛记”“陆羽茶室”“莲香”“鹿鸣春”“尚兴”和“创发”。照样要吃的话，选些丰富你的记忆的，别老是有什么吃什么，这样，对不起自己。

# 儿时小吃

一生已足，回去干什么？但是，如果能够，倒是为了尝尝当时的美食。

早年的新加坡，像一个懒洋洋的南洋小村，小贩们刻苦经营，很有良心地做出他们传统的食物，那时候的那种美味，不是笔墨能够形容的。

印象最深的是“同济医院”附近的小食档，什么都有，一摊子卖的卤鹅，卤水深褐色，直透入肉，但一点也不苦，也没有丝毫药味，各种药材是用来软化肉的纤维的，咸淡正好。你喜欢吃肥一点的，小贩便会斩脂肪多的腿部给你，不爱吃肥的就切一些胁边瘦肉，肉质一点也不粗糙，软熟无比，与当今的卤水鹅片一比，后者相差个十万八千里，没有机会尝过，绝对不明白我在说什么。

但是吃不到又有什么怨叹呢？年轻人说。对的，我只供应你一些数据，也许各位能够找到当年的味道，我自己也不断地寻回，在潮州乡下的家庭，或者在南洋各地，总有一天给我找到。

我最喜欢的还有鱿鱼，用的是晒干后再发大的，发得恰好，绝对不硬，尾部那两片“翅”更是干脆，用滚水一烫，上桌时淋上甜面酱，撒点芝麻，好吃得不得了。佐之的是空心菜，也只是烫得刚刚够熟，喜欢刺激的话可以淋上辣椒酱。

这种摊子也顺带卖蚶子，一碟碟地摆在你面前，小贩拿去烫得恰好，很容易掰开，那时候整个蚶子充满血，一口咬下，那种鲜味天下难寻，一碟不够，吃完一碟又一碟，吃到什么时候为止？当然是吃到拉肚子为止。

这种美味不必回到从前，当今也可以得到，到九龙城的“潮发”，或者走过两三条街到城南道的泰国杂货铺，或者再远一点去启德道的“昌泰”，都可以买到肥大的新鲜蚶子。

洗干净后，放进一个大锅中，另烧开一大锅滚水，往上一淋，用根大勺搅它一搅，即刻倒掉滚水，蚶子已刚刚好烫熟，一次不成功，第二次一定学会。

很容易就能把壳剥开，还不行的话，当今有根器具，像把钳子，插

进蚶子的尾部，用力一按，即能打开，在香港难找，可在网上买到，非常便宜。

当今，吃蚶子是要冒着危险的，很多毛病都会产生，肠胃不好的人千万别碰，偶尔食之，还是值得拼老命的。

“啰惹（rojak）”是马来小吃，但正宗的当今也难找了。首先用一个大陶钵，下虾头膏，那是一种把虾头虾壳腐化后发酵而成的酱料，加糖、花生末和酸汁，再加大量的辣椒酱，混在一起之后，就把新鲜的葛、青瓜、菠萝、青杧果切片投入，搅了又搅，即成。

高级的，材料之中还有海蜇皮、皮蛋等，最后加香蕉花才算正宗。同一个摊子上也卖烤鱿鱼干。令人一食难忘的是烤龙头鱼，又称印度镰齿鱼，粤人叫九肚鱼，这种鱼的肉软细无比，是故有人叫它为豆腐鱼，奇怪的是，将它晒干后又非常的硬，在火上烤了，再用锤子大力敲之，上桌时淋上虾头膏，是仙人的食物，当今已无处觅了。

上述的是马来啰惹，还有一种印度啰惹，是把各种食材用面浆喂了，再拿去炸，炸完切成一块块，最后淋上浆汁才好吃，浆汁用花生末、香料和糖制成。浆不好，印度啰惹就完蛋了。当今我去新加坡，试了又试，一看到有人卖就去吃，没有一档吃到从前的味道，新加坡小吃，已是有其形而无其味了。

说到印度，影响南洋小食极深，其他有最简单的蒸米粉团，印度人把一个大藤篮顶在头上，你要时他拿下来，打开盖子，露出一团团蒸熟的米粉，弄张香蕉叶，把椰子糖末和鲜椰子末撒在米粉团上，就那么用手吃，非常非常美味，想吃个健康的早餐，这是最佳选择。

印度人制的煎粿，在大陆时常可以吃到同样的东西，那是用一个大的平底鼎，下面浆，上盖慢火煎之，煎到底部略焦，内面还是软熟时，撒花生糖、红豆沙等，再将圆饼折半，切块来吃，当今虽然买到，但已失去原味。

福建人的虾面，是用大量的虾头虾壳捣碎后熬汤，还加猪尾骨，那种香浓是笔墨难于形容的，吃时撒上辣椒粉、炸蒜头。虾肉蘸辣椒酱、酸柑，其实不是很难复制的，但就是没有人做，前一些时候上环有些年轻人依古法制作，可惜就没那个味道，是因为年轻人没有吃过吧。

怀念的还有猪杂汤，那是把猪血和内脏煮成一大锅来卖的，用的蔬菜叫珍珠花菜，当今罕见，多数用西洋菜来代替，吃时还常撒上用猪油炸出来的蒜头末和鱼露。当今去潮汕还能找到，香港上环街市有陈春记卖，曼谷小贩档的最为正宗，但一切都比不上我儿时吃的，那年代的猪肚要灌水，灌得无数次后，猪肚的内层脂肪变成透明，肥肥大大的一片猪肚，高级之极，是毕生难忘，永远找不回来的味觉了。


餅
RESEARCH
FEDERATION OF

# 吃的情趣

好吃的小贩食物一件件消失。你去找，还是有的，但是，却是有其形而无其味，吃什么都是一口像发泡胶的东西，加上一口味精水。

因为大家不要求；没有了要求，就没有供应，美食是绝对存在不下去的，剩下的只是浮华的鲍参肚翅，这些食材，也慢慢地被吃到绝种。

你会吃，你去提倡呀，你去保留呀，友人说。没有用的，大趋势，扭转不过来。外国人有句话，打不过，就去参加他们吧，我看今后，也只有往快餐这条路去走了。

但是，尽管有糊口求生的，也有可以吃得优雅的。

我还是对年轻人充满希望，我相信他们其中，一定有人对自己有要求，对生活的质素有要求，不必跟随别人怎么走。

先得提高自己的独立思想，管别人会不会吃，自己会吃就是了。但是，鲥鱼、黄鱼等已经一种种绝灭，那也不要紧，就像我在印度的山上，一个老太婆每天煮鸡给我吃，我吃厌了，问她说，有没有鱼？她说，没有，鱼是什么？啊，你不知道鱼是什么，我画一条给你看看。老太婆看了，说，啊，这就是鱼？样子好怪。

我骄傲地说："你没有吃过鱼，好可惜呀！"

"我没有吃过，又有什么可惜呢？"老太婆回答。

是的，年轻人说，我没有吃过鲥鱼，我没有吃过黄鱼，又有什么可惜呢？

我在短短的几十年生涯中，已看到食材一种种消失，忽然之间，就完全地不见了，小时候吃的味道也一样，再也找不回来。

为什么？理由非常之简单，年轻人没有试过，不知道是怎么一回事，不见就不见，不是他们关心的事，只要有游戏机打，吃什么都不重要。

城市生活的富裕，令子女不必像父母那么拼命，他们对食物不担忧，也不必考虑有没有地方住，反正爸妈会留下来，干什么那么辛苦？

连街边小贩的生活也逐渐改变，有了储蓄，就想到退休，说实在的，每天干活，一天十几小时，脚也发生毛病，忽然有一批新移民涌了进来，他们也要找点事做，啊，就把摊子卖给他们吧！

你卖给我，我不会做呀！容易，煮煮面罢了，又不是什么新科技，你不会做，我教你好了，三天就学会，不相信你试试看。

试了，果然懂得怎么做。真聪明，我早就告诉你很容易嘛，你自己学会了，可以自己去赚钱。

基本的东西是不会绝灭的，一碗好的白米饭，一碗拉得好的面，总在那里。

今后的食物，只会越来越简单，但是，我们总得要求吃得好，吃得精。什么地方的菜最好，什么地方的面最好，一种种去追求，一种种去比较，一比较就知道什么地方的最好。

满汉全席已经消失，西方帝皇式的盛宴也不会再存在，大家都往简单的和方便的路去走，也许今后会有人将之重现，但不吃已久，也不知道怎么去欣赏了，年轻人的味觉正在退化，但是我希望年轻人对生活的热情不消失。



回到基本吧，一碗白饭，淋上香喷喷的猪油，是多么美味！

什么？猪油，一听到已经吓破了胆！

但是，医学上、科学上，都已证明猪油比植物油健康了呀，怕什么呢？你们怕，是因为你们没有洗过碗，一洗碗就知道了，猪油的一冲热水就干干净净，植物油的，洗破了手皮，也是油腻腻的。

已经用洗碗机了，有些人这么骂我。但我说的是一种精神，猪油是好吃的，猪油是香的，像我早已说过几十次、几万遍一样。

也像我说的，鲑鱼刺身别去吃，有虫的，大家不相信，现在吃出了毛病，又怪谁呢？

我们年纪大了，吃的东西越来越简单，所以有变成“主食控”这个讲法，其后，年轻人也是主食控，不过他们的主食变成火锅而已。

穷凶极恶地吃，这个年代总会过去的，花无百日红，经济也不会一直好下去，总有衰弱的日子会来到，等到这么一天，大家都得迫自己去吃简单的白米饭，去吃一碗面条。在这种时候没有来到之前，我们做好准备吧，至少，心理上，我们要学会节制了。

简单之余，要求精。炊饭的时间得控制得准；米饭一粒粒煮得亮晶晶的；面条要有弹力，要有面的味道。

吃，是一种生活态度，一种热情，其他的可以消失，但是热情不可以消失。

# 吃情感

新年快到，又想起吃饺子。

饺子命不好，总在面和饭的后面，不算是主食，也并非点心，饺子的地位并不高，只做平民，当不上贵族。

对北方人来说，饺子是命根儿，他们胃口大，一吃五十个，南方人听了咂舌。我起初也以为是胡说，后来看到来自山东的好友吃饺子，那根本不叫吃，而是吞，数十粒水饺热好用个碟子装着，就那么扒进口，咬也不咬，五十个？等闲事。

印象最深的也是看他们包水饺了，皮一定要自己擀，用个木棍子，边滚边压，圆形的一张饺子皮，就那么制造出来。仔细看，还有巧妙，皮的四周比中间薄一半，包时就那么一二三地双手把皮叠压，两层当一层，整个饺子皮的厚薄一致，煮起来就不会有半生不熟的部位。

我虽是南方人，但十分喜欢吃水饺，也常自己包，但总觉得包得没北方人好看就放弃了。目前常光顾的是一家叫“北京水饺”的，开在尖沙咀，每次去“天香楼”就跑到对面去买，第二天当早餐。

至于馅，我喜吃的是羊肉水饺，茴香水饺也不错，白菜猪肉饺就嫌平凡了。去到青岛，才知道馅的花样真多，那边靠海，用鱼虾，也有包海参的和海肠的，也有加生蚝的，总之鲜字行头，实在好吃。

相比起来，日本的饺子就单调得多了，他们只会用猪肉和高丽菜当馅，并加大量的蒜头。日本人对大蒜又爱又恨，每次闻到口气，他们总尴尬地说：“吃了饺子。”

日本人所谓的饺子，只是我们的锅贴，不太会蒸或煮。做法是包好了，一排七八个，放在平底锅中，先将一面煎得有点发焦，这时下水，上盖，把另一面蒸熟。吃时点醋，绝对不会蘸酱油，他们只在拉面店卖饺子，拉面店也只供应醋，最多给你一点辣油。我不爱醋，有时吃到没味道的，真是哭笑不得。




传到韩国去，叫为“mandu”，一般都是蒸的。目前水饺很流行，像炸酱面，已变成了他们的国食之一。

一般，水饺的皮是相当厚的，北方人把水饺当饭吃，皮是填饱肚子的食物。到了南方，皮就逐渐薄了起来，水饺变成了云吞，皮要薄得看到馅。

我一直嫌店里葱油饼的葱太少，看到肥美的京葱，买三四根回家切碎了，加胡椒和盐包之，包的时候尽量下多一点葱，包得胖胖的，最后用做锅贴的方法下猪油煎之，这是蔡家饺子。

饺子的包法千变万化，我是白痴，朋友怎么教也教不会，看到视频照着做，当然也不成功，最后只有用最笨拙的方法，手指蘸了水在饺子皮周围画一圈，接着便是打折按紧，样子奇丑，皮不破就算大功告成了。

也试过买了一个包饺子的机器，意大利人发明的，包出来的饺子大得不得了，怎么煮也不熟，最后放弃。

日本早有饺子机，不过那是给大量生产时用的，家庭的至今还没有出现，他们又发明了煎饺器，原理是用三个浅底的锅子，下面有输送带子，一个煎完另一推前，看起来好像很容易，但好不好吃就不知道了。

饺子，还是大伙一块包、一块煮、一块吃最好，像北方人的过年过节，或家中团圆，就觉得温暖。记忆最深的一次是被黎智英兄请到家中，吃他的山东岳父包的饺子，虽然只是普通的猪肉白菜馅，但那是我吃过的饺子最好的一餐。

我自己包的饺子，是没有学过，无师自通的，当年在日本，同学们都穷，都吃不起肉，大家都“肉呀、肉呀，有肉多好”地呻吟。

有鉴于此，我到百货公司的低层食物部去，见那些卖猪肉的把不整齐的边肉切下，正要往垃圾桶中扔的时候，向肉贩们要，他们也大方地给了我。

拿回家里，下大量韭菜，和肉一齐剁了，打一两个鸡蛋进去拌匀，有了黏性，就可以当馅来包饺子了，同学们围了上来，一个个学包，包得不好看的也保留，就那么煮起来，方法完全凭记忆，肚子一饿，就能想起父母怎么做，就会包了。

那一餐水饺，是我们那一群穷学生吃得最满意的，后来，其中一个同学去了美国，当了和尚，一天回到香港来找我，问他要吃什么斋，我请客。他说要吃我包的水饺。我叫道，你疯了吗？那是肉呀。他回答说，他吃的是感情和回忆，与肉无关。

友人郭光硕对饺子的评语最中肯，他说：“奔波劳碌，雾霾袭来，没有一顿饺子解决不了的事情。实在解决不了，再加一根大葱蘸大酱，烦恼除净，幸福之至。”

当今也有人把龙袍硬披在饺子身上，用鹅肝酱、松茸和海胆来包。要卖贵吗？加块金更方便，最看不起这一招了。

# 说不完的美食

和小朋友聊天，她笑道：“天下的美食，都给你试过了？”

“瞎说。”我轻骂，“再活三世，也不一定吃得完。”

“给你一张会飞的地毡，现在要去哪里就去哪里，有什么东西最先入脑？”

“我忽然想吃火腿。”

“啊，庞马火腿加蜜瓜？”她问。

“庞马的虽然很软熟，但到底韵味不够。现在大家都在流行吃西班牙的黑猪腿，可别忘记意大利还有一种很突出的，叫圣丹纽（San Daniele）。”

“在意大利的什么地方？”

“靠近华隆那的Treviso中世纪小镇，本身就是一个很古老很漂亮的地方，又靠海，那里的天气和湿度特别适合风干火腿，什么化学物都不加，只用海盐腌制，肉是深红玫瑰色，香得不得了，不比西班牙的差，又没被追捧，价钱相对便宜，每年六月有个火腿节，各制造商都推出来让过路客人任吃。”我一口气说完。

“专门卖食物的商店呢？巴黎的Fauchon怎样？”

“Fauchon的种类齐全，又很高级，希腊小岛生产的乌鱼子也给这家公司包下来卖，但是说到店里的装修，还是俄国莫斯科的Yeliseyfusky厉害。”

“你去过了吗？”

“没去过，但是单单看图片，就深深吸引了我，整间店的楼顶有三四层高，食物架子像大教堂中的风琴，摆满了鱼子酱和伏特加，以及全世界最高级的食品。”

“哗，那么厉害？”

“这家店铺把Art Nouveau装修艺术保留得尽善尽美，是我最想光顾的地方。”




“还有呢？”

“每年五月的第一个星期六，德国的Schwetzingen有一个白芦笋节，那里种的特别肥大香甜，以前只有国王才能享受的，如果你去到当地，就可以免费大吃特吃。”

“告诉我，白芦笋和绿芦笋的分别。”

“白芦笋种在泥沙的地质上，遮挡阳光，变得又软又甜，如果看到笋尖变紫色，已没那么完美了。”

“德国菜，好吃吗？”

“不好吃，而且种类没什么变化，但是原料无罪，那里的白芦笋的确是别的国家比不上的。”

“Schwetzingen在德国的什么地方？”

“就在著名的大学城海德堡附近，吃完芦笋顺道到海德堡一游，听听《学生王子》的歌剧，不亦乐乎。”

“美国呢？”

“除了纽约之外，很难有什么城市吸引得我去。尤其是九一一之后，杯弓蛇影，草木皆兵，过海关被当恐怖分子那么查，何必受那种老罪？”

“没有一种食物让你非尝不可？”

“我认为唯一能称为美国美食的，只有一种辣椒豆。而新墨西哥州Santafe是我想去的。”

“有什么那么特别？”

“那里的辣椒节集中了全国嗜辣者，你只要做出一道有创意的辣椒菜，被选中后就可以一生免费去吃。有很多烹饪班，教你怎么把辣椒做得尽善尽美。最出名的辣椒餐厅叫Coyote Cafe，其他两间是Amavi和La Casa Sena。”

“大排档呢？”

“到全世界最大的市集——摩洛哥的Marraakelh去，那里别说吃不完，走都是走不完的。把天下的香料都集中在一起，任何蔬菜和肉类，除了猪之外，都齐全，牛羊内脏烤得让人流口水，价钱也便宜得发笑，可上网一查就知道。”

“为喝酒而去的呢？”

“到大西洋的小岛曼蒂拉（Madeira）吧。古时从欧洲把酒运到南洋，酒会变坏，在中间的这个小岛上，航海家发明了把白兰地加进餐酒中的方法，这么一来酒就停止发酵，而且变得更香更甜。曼蒂拉酒的年份都是老的，最年轻的一支是一九七七年的Verdelho，一杯十块美金左右，卖到一百块的是一九零八年的Buel，最甜的有Malvasa，一点也不贵，喝杯曼蒂拉酒，人间乐事也。”

“还有吗？还有吗？”

“还有，还有。三年也说不完，别说下去了。”

# 口味的转变

随着年龄的增长，饮食习惯不断地改变，由从前的大吃大喝，变成当今的浅尝而已。

可以说是挑剔吗？也不尽然，好吃的多吃几口，不喜欢的完全不去碰，不算是选精择肥，吃多吃少罢了。

最怕的是被请客时，桌上出现的鲍参肚翅，我一看到就想跑开。不管是做得多精美，总之引不起我的食欲，见到蒸出来的一条石斑之类的海鱼，最想吃的是碟底的鱼汁，淋在白饭上，美味之极。

从前一点饭也不吃的我，只顾喝酒，当今却深爱那碗香喷喷的白饭，就算摆着山珍海味，也要求来一碗白饭，这个转变最大。

怪不得国内人士说年纪大了都会变成“主食控”，主食指饭类或面类，而控就是发狂的意思，成为面痴饭痴。

这是怎么造成的？在外旅行的时间多，晚宴不吃饱的话，半夜三更饿起来不是好玩的事，叫酒店服务很烦，不但不好吃，而且要等个老半天才送上来，扒一两口就放下，浪费得很。

所以被请客时不管多饱，会把桌上吃剩的菜餸打包起来，或者请侍者另来一两个馒头，如果不饿就不去碰，反正来个保险也好。

在国内旅行时不这么做是不行的，第一道菜上的总是鲑鱼刺身，啊，怎么吃得进肚？菜不断地上，杯盘重叠，也多数没有一样想举筷去夹，面是我这个面痴最爱吃的，上次去福建做活动时，我就早一点去外头叫个面吃，如果不出街，就在酒店餐厅来一客炒面填肚，反正应酬饭是吃不下的。虽然有各式各样的海鲜，但蒸一尾鱼，怎么也蒸不过香港的好。

到了外国，日本的旅馆大餐虽佳，什么都有，我也只会择几样尝尝。东西实在太丰富了，但总等不及，请侍女来一碗白饭、一碟泡菜、一碗面酱汤，饿也可以任添，日本餐不会吃不饱的。

去了法国有点麻烦，一餐总要吃上两三个钟头。并不是每一道菜都是自己喜欢的，试一试就放下刀叉。等菜上桌时，面包热腾腾，好的餐厅一定自己烘面包，都有水平，加上那上等的牛油，正餐未开始已经填满肚子，吃法国菜时一向是不必打包回房间的。

意大利餐最随和，总之有各种美味的意粉可以填肚。他们的火腿也出色，其实意粉和火腿已经可以解决一切，再不然来碟意大利云吞，他们的包得很小很小，每粒都是迷你型的，好吃得很。加上饭前已灌了几杯猛烈的Grappa，轻飘飘的，吃什么都快乐得很。

印度菜一点也不简单，别以为全是咖喱，花样可真多，但也不全是合口味的，试了一下就算了，最好的是那钵羊肉焗饭，做得可真精致，用一个银制的餐器装着，上面一层面包皮封密，打开之后香气扑鼻，淋一点咖喱汁，就能解决一餐。

当今，令我忘记白饭的，也只有韩国菜，一开始就是十几二十种免费小菜，总有几道可以浅尝的，来一杯土炮马格利，更能打开胃口。接着是生牛肉，他们用悉尼、大蒜和芝麻油及蜜糖拌着，不知比洋人的鞑靼高出多少倍，另有酱汁蒸鱼、牛筋牛腩炖汤，好吃的东西数之不尽，以为韩国只有kimchi（kimchi，泡菜）和烤肉的人是个大傻瓜。




吃韩国菜时，唯一能引我吃一口白饭的，是当酱油螃蟹上桌时，望着那蟹壳里面金黄的膏，忍不住也要掐一口白饭放进去捞，那种美味，令我觉得吃韩国菜最满足，而且百食不厌。

回到香港，我脚伤时，住了两礼拜的医院，餐厅里的煲仔饭是著名

的，友人来探望我，目的也是那煲咸鱼肉饼有饭焦的佳肴。

有时请人去“生记”的阿芬那里煮一大碗粥来吃，加鱼卜、生鱼片、肉丸、猪肝、猪心，那不是一碗粥，是一场盛宴。

当然各类的点心食之不尽，“陆羽”的猪膶烧卖、虾饺和粉果、炸酱捞面、白肺汤和咕噜肉，等等，再无食欲，看到了都会吞个干干净净，再加上四两炸云腿，口水流个不停。

“鹿鸣春”的炸双冬（冬笋、冬菜）加鱼松、烧饼夹牛肉、炸元蹄、京烧羊肉、芫荽炒喉管、酒糟鹅肝，等等，我不会浅尝，只会大吃，最后来个山东大包，再饱也能吃得下。

还是从“天香楼”打包的吃得过瘾，酱鸭、马兰头、鸭舌头、蟹粉炒虾仁、烤田鸡腿、咸肉塌菜、鸭子云吞汤，就算不吃这些，来一碟他们泡的酱萝卜，已是人间美味。

简单一点，到美华餐厅来两个大粢饭，里面包的油炸鬼是炸了两次的，爽脆无比，还添榨菜和大量的肉松，另外还有那碗咸豆浆及油豆腐粉丝……最可惜他们做的蛤蜊炖蛋不能打包。

住医院，住出一个大胖子来。

# 近来吃些什么

已年迈，对于吃，进入一个新阶段。

不吹毛求疵了，在餐厅吃到一顿差的，怪自己要求过高。少吃几口，不再批评。

一般吃些什么呢？对白米饭愈来愈觉得好吃，从前不是那样的，根本就少去碰，喝酒嘛，以菜送之，已饱。一般的餐厅也因为这样，煮的白饭很粗糙，反正客人不会去吃。不像西餐，洋人胃口大，先来面包，所以食肆对面包的要求十分严格，可以说如果那家人没有白焙面包的话，就不必光顾了。

白饭，内地人称为主食，年纪大了，都成为“主食控”，“控”这个字是说“非有不可”。为什么会成为主食控呢？菜吃得少了，来几口白饭，否则半夜会肚子饿，而且，山珍海味都尝过，没什么大不了，不及一碗好的白米饭来得香。

南方人吃饭，北方人吃面，我这个南方人，对面条的喜爱还是很深，没有饭，来碗面也行。没有面，塞个馒头，来碗水饺，照样乐融融。

别人请客，菜还是吃的，吃得少罢了，每样来几小口，什么地沟油、孔雀石绿、苏丹红都不怕，不会食物中毒，但是最好还是来碗白饭，浇些菜汁，饱饱。

大肥肉还是吃的。不多吃，没事。所有吃出毛病的，都是狂咽造成。喜欢的就吃，到了这个阶段，还怕这个，怕那个，说这个不可，那个不可，都是废话，愈听愈生气，几乎翻台（翻台，客人用餐完毕后重新收拾并放置新的餐具。根据上下文可理解，这里指生气不吃了，走人）。

酒一点也不喝了吗？也不是，不好喝的酒，何必待薄自己。遇到佳酿，还是可以喝上半瓶，尤其是和好友共饮。话不投机的，两口算了。

你喝的都是一瓶成千上万元的酒吧？友人笑骂。也不是，任何的酒，喝多了，味道都是一样的。任何酒鬼，到了最后，必定爱喝单麦芽威士忌，为什么不是白兰地呢？糖分太多，已有白饭补足了，不必再喝。至于中国白酒，那是中国人独爱的，一般外国人都喝不惯，酒醉后

那股气味，实在令人受不了。

威士忌本身无味无色，都是靠泥煤或者浸的木桶弄出来的，而最好的木桶，是在西班牙或葡萄牙酿制“雪利酒”的桶浸出，所以麦卡伦等，要免费制造橡木桶送给雪利酒厂，等他们用完后运回苏格兰。

既然雪利酒味那么重要，我有时在普通的单麦芽威士忌中加几滴雪利酒，就喝得下去了。如果净饮也许会呛喉，勾了水，问题就消失，所以我喝的威士忌也不一定是最贵的，反正喝到第三四杯就没什么分别，我时常买一瓶港币一百多元的“雀仔威”，那是已故镛记老板甘健成叫出来的，威士忌中有款叫“The Famous Grouse”的，招牌上画着一只松鸡，健成兄也不知这只“Grouse”是什么鸡，就称它为“雀仔”，从此命名。

雀仔威加了苏打水，好喝得很，一般人以为价钱便宜就不好喝，这是他们笨。这家厂是苏格兰历史最悠久的，产品有一定的水准，当今被麦卡伦买了，也许职员们放工之后，都不喝麦卡伦，一面喝雀仔威一面偷笑。

话扯远了，几千几万元的威士忌照喝，雀仔威也照喝，是现在的这个阶段。

旅行时，到了三更半夜肚子饿，我一向是不喜欢叫旅馆的客务部送餐的，等得又久又不好吃又贵，是酒店房间送餐服务的特点。这个时候我宁愿吃泡面，行李中总会预备一个杯面。另一个方法，是老不客气地，把晚餐时的剩菜打包，再叫一碟锅贴，什么问题都解决了。

自己在家里，有时家务助理会煮些粥，用日本米，或五常米，实在又稠又香，再来几砖腐乳，或来一点泡菜，也很满足。泡菜还是要自己动手做，我最拿手的是泡芥菜，当今最肥美，取其心，加大蒜、鱼露和糖，吃过的人无不赞好。泡出瘾来，芦笋也可以泡，不然大芥蓝的粗梗也可以泡，至于韩国kimchi（泡菜），还是韩国女人做的好，比不上她们的，买一点放在冰箱中，随时伸手可吃。

三更半夜时，我还爱吃意大利粉，在超市买回来后，照包装纸背后的指示，有的煮三分钟，有的七八分钟或十几分钟，但还是再加多几分钟才够软熟，意大利人的所谓咬头，是他们才吃得惯，我们总觉硬得要死。

大碗中，加了最好的橄榄头，再添一点老抽和酱油，面熟了捞匀，最美味。要豪华，可加黑松露酱，更厉害的，把两三匙秃黄油添进去，吃完不羡仙矣。

至于餸菜，开一罐葡萄牙的沙甸鱼罐头吧，每个国家都生产沙甸鱼罐头，很奇怪，只有葡萄牙的做得好吃，当今最流行是去沙甸鱼罐头专门店购买，澳门开了一家叫“Loja Das Conservass”，有几百种选择，到

了澳门，千万别错过。

有时不想吃传统的东西，那么来一点芝士好了，我发觉有一种日本人叫为“酒盗”的，是用海参的肠腌制，就那么吃太咸，如果加上意大利的软芝士，就是天衣无缝的一种配合，你试试看就知道。



# 附录

## 蔡澜：人生真好玩儿（《开讲啦》）

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是在南洋出生的，我爸爸说："你就蔡南吧，南方的南。"但是我有一个长辈，名字里也有个"南"字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的"澜"字。古语也有云："七十而不逾矩"，"不逾矩"就是不必遵守规矩，一下子就活了。

人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你出门，满天乌鸦嘎嘎嘎地叫，这个很倒霉。但是你想，乌鸦是动物中唯一会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我最喜欢跟年轻人聊天，因为自己心态还算年轻，我可以跟他们沟通。但我发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们更年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。

我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。我也喜欢旅行，一旅行，看人家怎么过活，眼界就开了。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士都喜欢在那边住。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说："老头，那边鱼大，为什么在这边钓？"他看着我说："先生，我钓的是早餐。"没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，当地个老太太整天煮鸡给我吃，我说："我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！"那太太说："什么是鱼？"她在山上都没看过。我就拿了纸画了一条鱼给她，说："你没有吃过真可惜呀。"老太太望着我说："先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？"都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我会是在座中最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。

提到墨西哥，我在墨西哥也住过一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说："蔡先生，不行，不行啊，死了人才放的呀！"为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢？那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了也是可以庆祝的。

我认为年轻人要做什么都可以，只要有心的话，总有一天会做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。

我有一天坐晚上的飞机，深夜的飞机多数会遇到气流，这次飞机很厉害，就一直颠、一直颠。颠就让它颠吧，而我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大佬，一直在那抓，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，那么要做就尽量去做吧！

## 蔡澜：我们都是对生活好奇的人（《鲁豫有约》）

### 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉

不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博你就会认识。认识这个人，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好或那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁肯饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》。有一天我说，哎，旅行的时候也要我发稿？别的文章可以一边旅行一边写，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久，你没有吃过那个餐厅，你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性地生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做，天下大乱了。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。黄蓉说，吃什么？洪七公说，吃豆腐。怎么做呢？要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，再把豆腐放在里面，用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

# 我喜欢的是欣赏

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲，你们在香港拍一部戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就在开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学习的过程从犯了很多错误开始，但犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对我这段电影的生涯，不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负的人家，拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有得玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

## 蔡澜：人生的意义无非就是吃吃喝喝（《十三邀》）

我来香港五十多年了，选来选去，还是这个地方比较好，因为有生活，有人的味道，像人。

这家菜场我常常来逛，它没有招牌，我就替它写一个招牌。菜，它新鲜的话，会跟你笑，下次你来，买我买我。从小开始到现在，我最喜欢的就是逛菜市场了。

我最想做的是拉丁族人，我认为活得最快乐的是拉丁民族。我以前很忧郁的，不是开朗的人，后来一旅行了我才知道，原来人可以这么活着。

我十几岁已经开始旅行了，去日本之前，我到过马来西亚，到过很多地方了。去日本的时候我又顺便去了韩国。后来又因为拍戏的关系，什么地方都去了。

那时候，和好几个好朋友，一面吃一面聊天，聊到天亮。那些所谓

的忧伤，都很明白，我们都经历过。

说到读书，我看书喜欢所谓的“作者论”，就是把同一个作者的所有的书都看完，我认为这才叫作看书。著作很多的，就很难。我的书也不少，但很容易看，很正统又不是正统，所谓文学又不是文学，所以那些什么艺术界、文学界一定是把我摒出去的。我说，那就归纳成“洗手间文学”好了，一次看完一篇，如果那天你吃的是四川火锅的话，一次就看两篇吧。我是一个把快乐带给别人的人。看我的书，希望你轻松一点，快乐一点，就这么简单。

电影工作，一干四十多年，做电影不是容易事。有多少个人死在你脚下，有多少老板亏本，有多少人在支持你，你才会成为“王家卫”？我开始明白一个道理，你如果有太强烈的个人主义的话，不要拍电影，因为电影不可能是一个人可以做的，它是一个全体创作，大家都有功劳。所以我开始写作，写作可以是我自己的。

我做人不断地学习。我在墨西哥拍戏的时候，看到炮仗、烟花要买来放，有人说，蔡先生，不可以，这个是有人去世才放的。我说，你们死人这么欢乐？是很欢乐，因为我们人很短命，我们医学不发达，我们还有一个死亡节。

所以他们了解死亡，他们接触，他们拥抱。

我开始想关于死亡，为什么要哭得这么厉害？为什么这样？我说学习怎么活很重要，但学习怎么死，特别重要。我们中国人从来不去谈。“老是不面对，整个人就不成熟”。人都有一死，何不快活一世，笑看往生？

我们常常看别人，却很少看自己，自己的思想是怎么样，就往那一边去走。这其实是可以改变的。不要把那个包袱弄得太重，没有必要。一个人可以改变世界的话，我就去洒热血、断头颅，我可以去。但有时候，我没有这个力量，改变不了，所以我就开始“逃避”，吃吃喝喝也是一种逃避嘛。

吃是本能。我们常常忘记本能。

我是一个把快乐带给别人的人。吃得好的话自己高兴，对别人也好。再简单不过的道理。而且健康有两种，一种是精神上的健康，一种是肉体上的健康嘛。

许知远独白：这个世界充满不确定性，高度功利主义，什么都有目的，所以他做一个自由快活、享受人生的人，他知道这个时代所有的问题，他理解，但他选择

不去直接地触碰它。在这个时代做一个快活的人，风流快活的体面人，那也是最好的反抗，体面的背后事实上有原则，我觉得这就是对中国社会的一个好处，特别大的好处。

# 倪匡跋 以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“抱抱茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文

章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊——篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人 平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐

烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？

读读书、喝喝茶、写写字，接近那个心向往之的自己。

# 蔡澜说书法

# 静下心来写写字



Calm down and write

蔡澜 著

金庸作序 倪匡作跋

《风味人间》……总顾问
《舌尖上的中国》……特邀讲师
《开讲啦》……年度生活家
《新周刊》……
金庸 倪匡 黄霑 亦舒 陈晓卿 鲁豫
汪涵 许知远 谢逸锋 《新周刊》
《三联生活周刊》……一致推荐

附庸风雅有什么不好？表示你已经走向艺术欣赏的路上。写字，真是花费不高的，可以一生自修的，能够接近那个心向往之的自己的方式。愿你也能，放下手边事，静下心来，写写字。



北京时代华文书局

# 版权信息

书名：蔡澜说书法：静下心来写写字
作者：蔡澜
ISBN：9787569929676
出版社：北京时代华文书局

版权所有 · 侵权必究



# 金庸序　蔡澜是一个真正潇洒的人

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受做伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌蹉得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮，一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。

自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了；二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐；三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，又未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。

# 代序　静下心来写写字

问：在中国的书法史上，您最喜欢哪一个书法家的字？

答：我老师第一天上课的时候，拿了毛笔说你写几个字。我都已经几十年没有拿笔了，他说不要紧，怎么样都好，随便你写，签一个名也可以。我战战兢兢地写了几个字，他说你这个字形学黄庭坚比较接近，你走这条路就好一点。所以，中国的艺术，如果有一个好的老师，就不必走那么多冤枉路。他可以从字体里看得出人的个性怎么样。我也在文章里面写过，我第一次写的，真的是像鬼画符。不过，老师看了之后说，嗯，还好，不俗气。

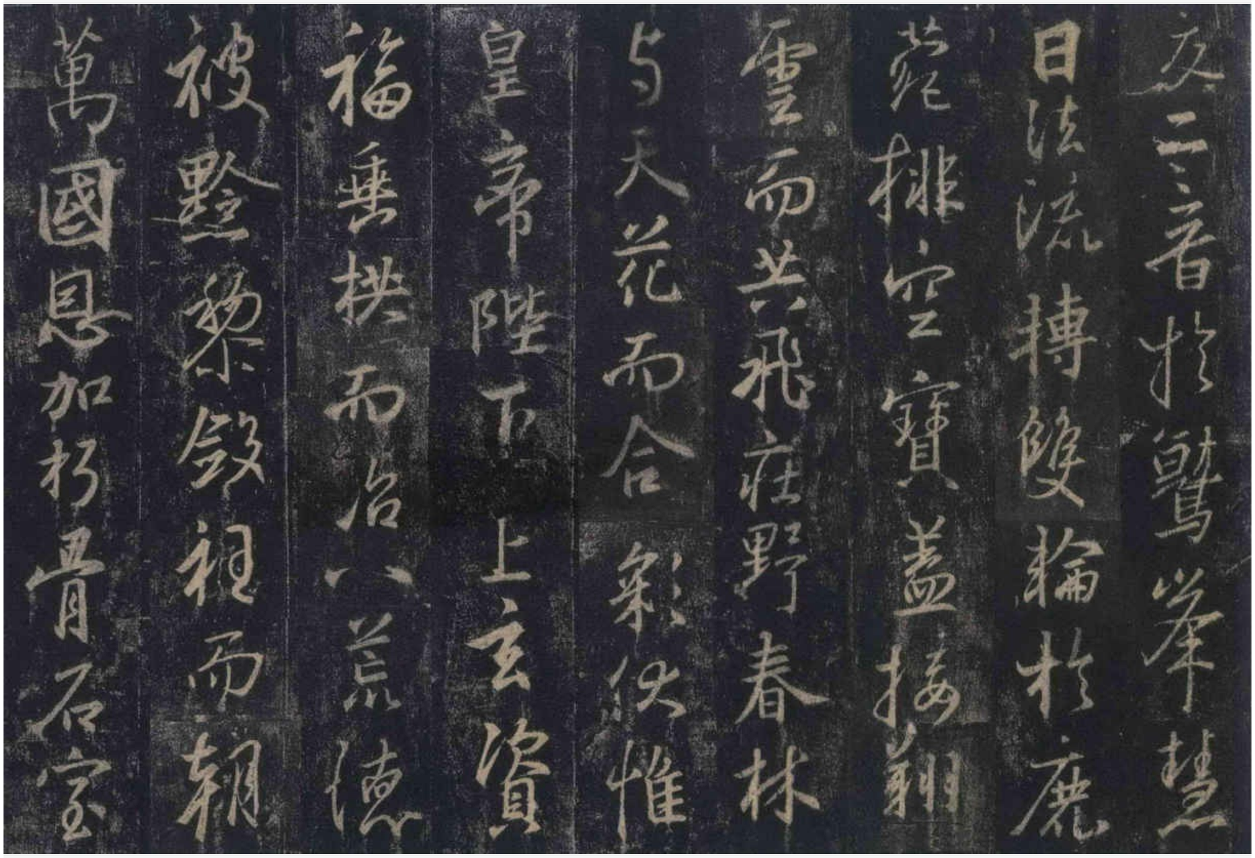
也最喜爱黄山谷。

问：整个书坛呢有种说法，书法有两种，一种是书法名人，一种是名人书法，您是书法名人呢还是名人书法呢？

答：我不知道，我只知道鬼画符，乱讲乱来。但还是有味道的。我只知道就是有一点胆量。

问：书法和美食有关系吗？

答：写文章不可以醉，因为不精密，逻辑性太松散。但写诗是可以的，写书法可以的。醉的时候特别自由奔放，尤其是草书。我最近对草书特别着迷。



［东晋］王羲之《集圣教序》

问：您最着迷谁的草书？谁写得特别好？

答：黄山谷一流。元稹一流。

问：先生精通书法字画，学生请教，中国诗画单就艺术角度看，哪个层次更高？也就是文学和美术的关系。

答：诗，各国人都会作，把词和书法化为画一般的图案，中国之外是少有的，日本和韩国的也由中国发展出来。

问：文化素质高的人，总是不经意地散发出儒雅的气息。学文学不一定要成为文学家，学书法不一定要成为书法家，但是起码要懂得欣赏自己，这是一种文化素养，值得拥有。

答：说得好。

问：蔡生您好，请问想要自学毛笔书法，您有什么建议吗？

答：可从看启功先生的视频开始。

问：初学书法，该先从哪种字体练起？楷书么？

答：行书也行，可练王羲之的《圣教序》。

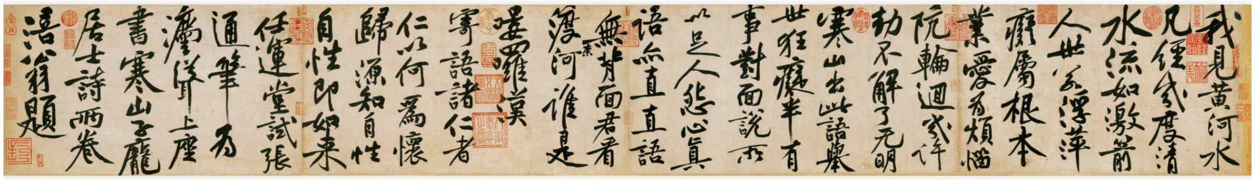
问：蔡先生好，我练书法的时候不喜欢模仿前人的字，总觉得模仿

不好，要自己写才畅快，可是这样进步又不快，好矛盾。

答：读帖，不必临。

问：老师，零基础练书法可有好的建议？

答：临摹名帖。



［北宋］黄庭坚《寒山子庞居士诗帖》

问：没有书法基础，从描红开始，是否好方法？

答：不好。临帖最佳。

问：蔡生，学书法，可以直接从行书学起，可以吗？谢谢。

答：可以，我就是。

问：请问先生，金石技术好，有何秘诀？

答：从书法练起。否则印文只有刀迹，而无笔意。

问：那些年在邵氏进蔡生的房间，蔡生总在书法。一直拜服。

答：记得那些年。当工作不能令人进步，唯有向兴趣方面增长品位。

问：学生喜爱书法，但一直是自学，临帖或是随性为之，没有老师指导，请问先生若是临帖加上个人的特点一路练下去，日后写的能不能算得上是书法，还是无人指导写出的只能被专业者称为毛笔字？

答：勤学即成。

问：书写是第二张脸，小时候的硬笔书法老师每节课都这么说。

答：好一句书写是第二张脸！

问：先生早安，如何品鉴一幅好书法？特别是草书，完全看不懂，单单一幅作品，有人就说非常不好，有人说非常好，那应该如何品鉴呢？是否有一定程度与书写者名声有关？

答：不是一个字一个字看，当一幅图画欣赏。

问：先生，看弘一法师的书法图片，我没专学过书法，看到好多帖字体看上去并不美观，有的还潦草杂乱。这是怎么回事呢？

答：看多了就知道。

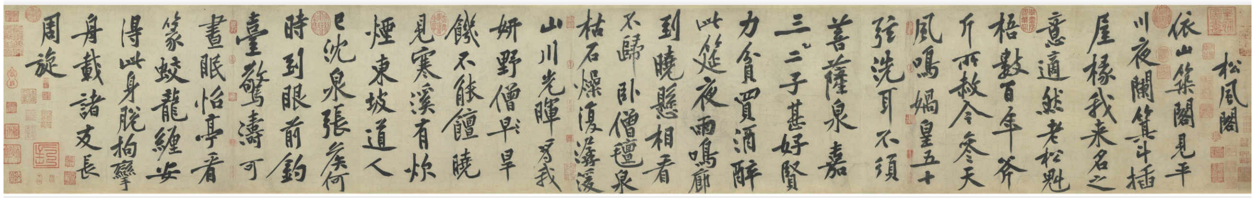
问：蔡先生曾说日本名家的书法古怪得很，并谦称看不懂。请问蔡先生觉其怪的原因何在？

答：标新立异，但无基本训练。

问：先生，如果要练毛笔字，要怎样才能知道哪位书法家的作品是

适合自己去临摹的呢？总不能仅凭一己的喜好吧？请先生开导，谢谢！

答：还是凭自己喜好。



［北宋］黄庭坚《松风阁诗帖》

问：蔡澜先生您好！本人生性笨，最近特别喜欢看书法，在我没有任何基础的条件下，有生之年能够写出像您那样有趣的字来吗？谢谢！

答：我四十岁才学写字，你有大把时间。

问：我现在才开始学书法，大三二十岁，别人笑我太晚不应该，自己知道只有喜欢才会想去学。蔡生，不是师从名家也行吗？

答：爱写，就行。

问：蔡生，我喜欢查先生为自己小说名的题字，但我不懂书法，请您谈谈他的墨宝有何特点？

答：个人风格难于模仿。

问：佩服蔡先生在美食、书法、篆刻等多个领域都很精通，请问蔡先生觉得想要在某个领域成为专家需要哪些条件？

答：努力认真。

问：先生，想要学楷体，可以建议我要临哪一个书法家的帖吗？

答：柳公权。

问：历代书法家您最欣赏哪一帖呢？

答：《松风阁》。

问：有人说知堂先生的字丑，大家评评？

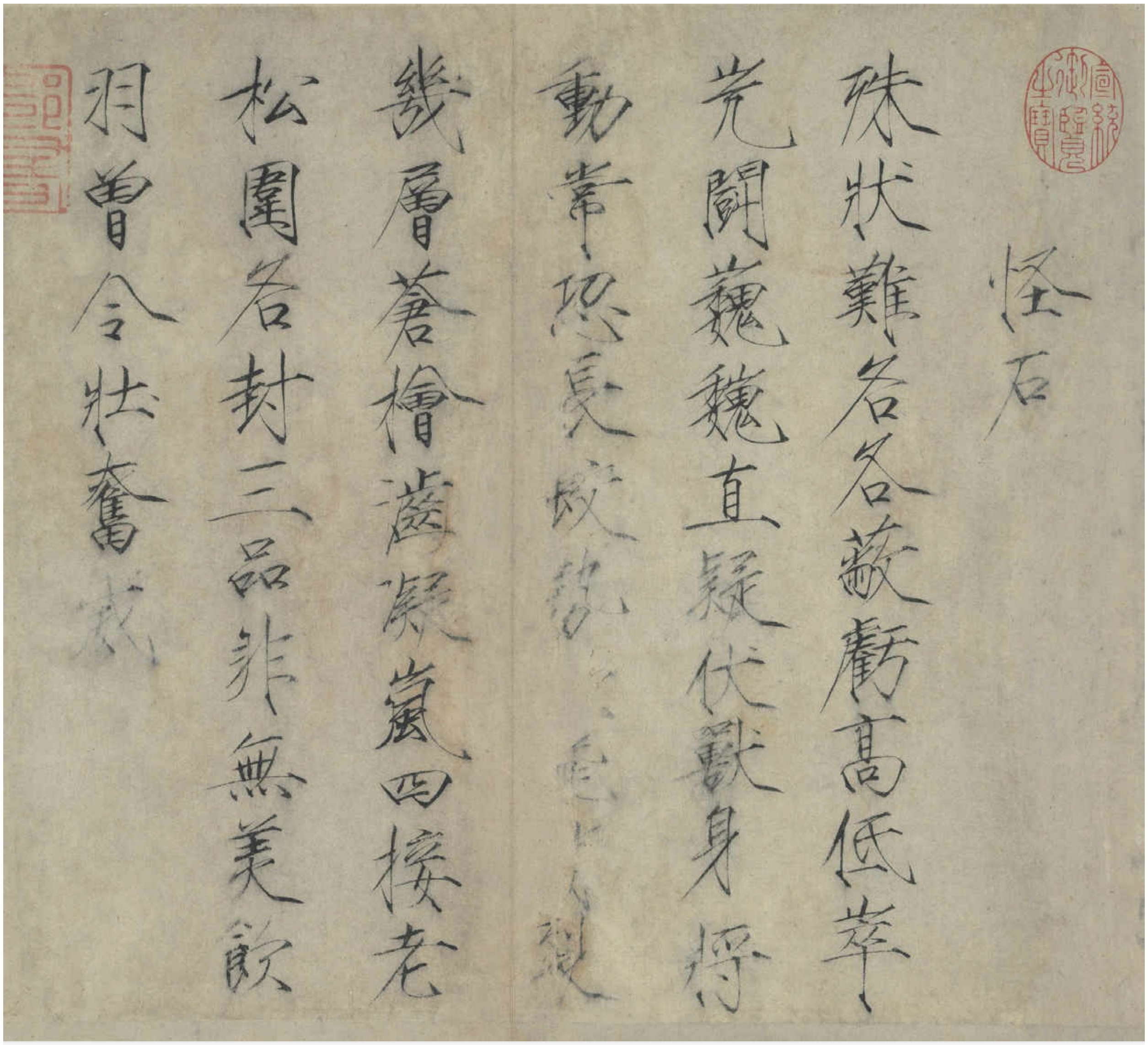
答：看过他的毛笔字多篇，虽然不是什么书法家，但自成一格，绝不造作，我看出美。

问：康有为的字怎么样？

答：康有为写出自己的字是很不容易的。一定要把其他诸家学会了，才会变成自己的字。人家一看就知道这是康有为的字，而不是说像这个像那个，这很不容易。

问：梁启超的字呢？

答：他也有自己的一套。



［北宋］赵佶《怪石诗帖》

问：先生好像比较喜欢较为圆润一点的书法字体，不知先生对宋徽宗瘦金体的评价如何？

答：我写不出。

问：先生，前几日微访谈，问您如穿越想回哪个朝代？您答喜欢宋朝。今日吴晓波（内地财经作家）也专门写了篇为什么愿意穿越回宋朝。敢问先生最喜欢宋朝的原因是什么？

答：喜欢那朝代的书法家。

问：先生，我在学书法，喜欢瘦金体。但是一直学不好，要想进步，该怎么做呢？望先生解惑。

答：每天练两小时，必成。

问：先生，当书法练到成名成家的时候，会受到许多人的赞美，但是让自己满意才是最难的吧？因为艺术是无止境的。

答：对。会那么想才有救。

问：半天了，一个“大”字还是写不好……

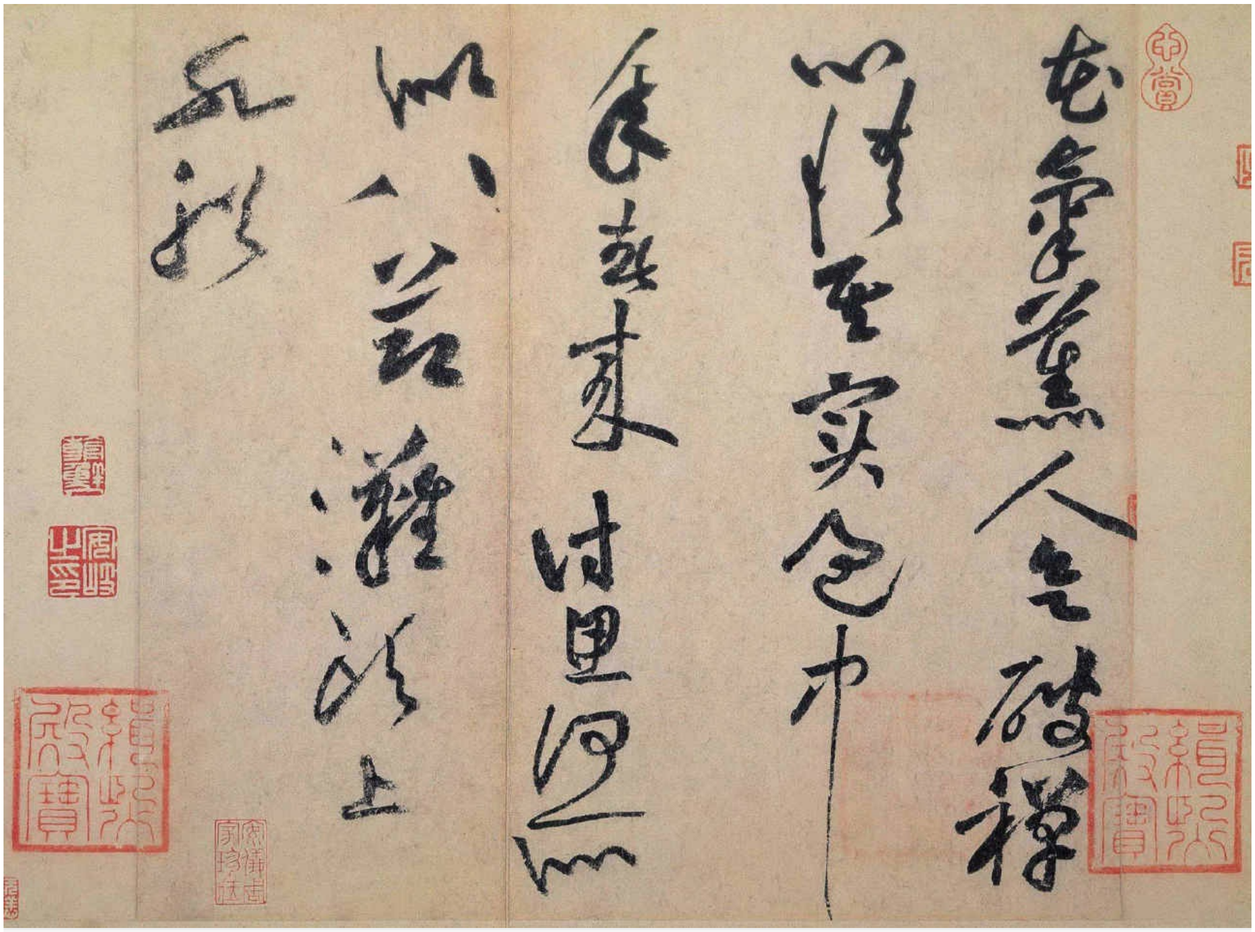
答：愈简单的字愈难写，练书法得放松，千万别给自己压力，看到什么字的字形美丽，就占为己用好了。

问：外子说要练好书法，一定要用贵的宣纸写，因为贵，心中不舍，每下一笔必是尽量做到最好的！

答：同意。

问：请教先生，小弟认为中国书法“一”字最难落笔，最难写，先生以为如何？

答：熟练各帖，迎刃而解。



［北宋］黄庭坚《花气诗帖》

问：毛笔小楷坐着写更累，还不如站着写。可是小楷貌似只能坐着写。

答：书法已成为兴趣，觉得累，别碰。

问：关于书法，书上说入门者先学隶书或楷书为佳。请问蔡生，是按书上的说法，还是先选择与自身字迹较似的字体来入门？

答：我的老师教我，以行书入门。

问：请问先生，在您人生中有没有特别难熬的一段时光，您又是如何度过的呢？

答：有。练书法。

问：先生，丰子恺先生漫画上的题字和充满童真童趣的漫画风格相称。但若是单独看他的书法作品，先生会如何评价呢？

答：有自己的风格。

问：想请问先生，徐渭的书法怎样呢？

答：高超，和他的墨葡萄一样，画是字，字是画。

问：先生，练书法是先模仿名家，还是自成一体随我所想去练呢？我怕模仿之后失去自我。我喜随意，现有楷体字帖在摹。诚求指点。

答：先模仿名家，但不是一家，而是诸家，才能摸出自己的路来。

问：蔡生，初学书法临行草，临黄庭坚《寒山诗帖》，可以吗？

答：当然可以，不过太长，先从最短的“花气薰人欲破禅”开始吧。

问：蔡生，请问一下练书法是否一定要站着才好？

答：坐着可也，写十方尺大字，才站。

问：羊毫宜画，狼毫宜书，现在有兼毫更为耐用。

答：不一定。我爱用羊毫练书法，老师改卷时也说过：怎么让你也把纸写破了？

问：先生，鹅毛笔能否更流畅地书写汉字书法？

答：羊毫最佳，狼毫次之，其他皆非正道。

问：书法临帖时，必要悬腕或悬肘吗？

答：小字不必，大字要。

问：先生喜欢雍正的书法吗？

答：极不喜，呆板，自己为是。枉费了他收藏那么多古人真迹，还脱不出俗气。

问：先生，我小时候练过书法，颜体，写的还算不错，但硬笔书法一直写不好，可以说是极差，想问下有没有练硬笔书法的好方法？

答：毛笔字写得好时，任何书写工具皆能掌握。

问：想请教一下蔡先生，学书法给您最大的得益是什么？本人写的字很不好看，是不是性格比较轻浮的人写的字都不好呢？如果能把书写练好，是不是从而能提升性格方面的缺陷？

答：可以。书法的得益是安详宁静。

问：先生，我们还可以写出像晋代时期的书法吗？

答：永远相信青出于蓝。

问：蔡先生您好，在大街上看到某些牌匾的书法作品，是从左往右念的，落款则在右边，书写者是否犯了错误？

答：大家错，错多了就被接受了。

问：不会书法，但想开始抄经，找不到可做临帖的《心经》，不知应如何开始，请教先生，谢谢！

答：在王羲之的《集字圣教序》中附录。

问：先生，练书法最重要是在于掌握提、按、顿笔吗？在于手腕吗？掌握要点，事半功倍。有少少眉目，但未能掌握要点，望先生给少少提示！

答：笔无法，只要写得美就是。

问：先生，练书法一定要用右手写吗？

答：写得丑，左右手皆丑；字美，没人问你。

问：蔡生最低落的时候你会做什么？

答：练书法。

问：今年二十五岁了，想学作画，觉得可以很安静地坐下来画画是件很享受的事情，想问蔡生，现在只会简单的素描，若要深入，要从何入手呢？还有是不是会画画的人必定也要会书法？

答：中国画要先练书法，西洋的素描基础很重要，打好了再说。

问：我也赞成用真毛笔，小时天天学王羲之的书法，也有二十多年没写了。用科学毛笔写的字感受不到气息及感情，字不是活的。

答：对对。

问：蔡先生平时有没有借几分酒力，信笔纵情写华章的经历？

答：有酒意时，不能写文章，因为组织力已弱；写书法是可以的。

问：我小时候总想继续写写，但提不起劲！蔡生写什么类型的字呢？

答：什么体都要学都要写。

问：为什么魏碑本来很有趣但被他们写在纸上就很呆呢？当下的书法都很浮躁，原来书法艺术是受时代背景影响的，怎么摆脱浮躁心态呢？请教。

答：抄《心经》。

问：请教魏晋书法到底是怎么用笔的？好难写出它们的感觉？

答：除了用笔，还要学碑文刻出来好的劲道。

问：很好奇蔡澜先生写书法用的什么笔墨纸砚？

答：大字羊毫，小字狼毫。红星纸新的都不能写，好在数十年前还留下多刀。

问：蔡生，书法与喝茶外还有什么静下来的方法？

答：念经。

问：还有什么想做的事？

答：开一个儿童班，教小孩子画画、书法和篆刻，也可以同时向他们学习失去的童真。

# PART 1　平生师友

书法是一条孤独的道路，但书写时好像在撑艇，整身摆动，舒服无比。人生快乐，莫过于对书法的热爱。

## 冯康侯老师的趣事

### 彼岸

从外地归来，才知道冯康侯老师去世。

我的脑子一片空白，一心一意要写纪念老师的文字，但怎样也挤不出一个字来。

断稿令我常做噩梦：以齿咬笔杆，门牙剥落，变成碎粉。一张张的稿纸大得能当屋顶，下雨，纸破裂，水冲下来淹窒着我。举笔，骨断，手指一根根掉在桌面，还会蠕动。

以前，曾夸下海口，在这版位上要写尽人间欢乐，与哀怨绝缘。恐怕已经做不到了。老师为人乐观，也不赞成我以悲怆的笔调来写他老人家。我怎么办才好？逼自己写，会对不起冯老师。这些日子，唯有每天拜神。

我拜的是老师所信的宗教，他的宗教是艺术。人们花在研究和膜拜神明的时间，老师拿去做艺术。八十三岁的人，还是不停地写，不停地刻，永远地在创作。

老师领悟的，是归平淡，与释迦牟尼的思想，有何相异？我有生之年，将归依此教，希望一日，追随老师，到达彼岸。

### 毛笔和筷子

七年前，在很好的机缘下，有刘作筹世伯引见，拜会冯康侯先生。

“老师不一定会收你。”刘先生说，“一切，看缘分吧。”

我点点头。

两人爬上北角丽池一栋住宅的狭窄楼梯。

冯先生是位矮小清瘦的老人，满脸和蔼安详，直接地问：“你要学会这些不合时宜的东西，有什么目的。”

“没有目的。”我坦诚地回答，“只是喜欢得要命。”

“那就够了。”冯先生微笑。

接着他老人家叫我先写几个字，千万不要临帖：“写出自己的字，写出自己的个性。”

“但是。”我抗议，“我连毛笔也不会拿呀。”

老师笑了出来：“毛笔只是一件工具，久不用了，就以为自己不会用。要是多接触，就像拿筷子那么简单。”

## 同学

冯老师看完我的字，说：“果然一塌糊涂，但是，好在不带俗气。”

从我的字，老师将我的个性略作分析，比相命先生还要准。

“想学篆刻，那一定要从书法着手。”老师说，“那把刀，要抓得纯熟的话，练习两三个月，包你得心应手。街边雕图章的师傅，有许多的刀法，比我还要强。刀抓得好，只是一个泥水匠。篆刻最重要的是布白。精于书法，那么你就是一个绘画蓝图的建筑师。”

见我已经能接受的表情，老师继续说：“你的字，近黄山谷。你经过基本的抓笔训练后，可以多临他的字。我小时候也临过黄山谷，其实我学得很杂，什么好的碑帖都临。碑帖是我的老师。现在你临黄山谷，因为你们的字形相近，这是一条捷径。我向我的老师学习，你也同样向你的老师学习。所以，我不是你的老师，你也不是我的学生，我们是同学。”

## 吃鸡蛋

起初临字，总是写出歪歪扭扭的怪物来。鼓起最大的勇气，数十张中选了最满意的，拿去给老师修改。

先看别的同学的字，已觉得写得蛮像样，老师一个个字地改，用红笔把正确的字形勾出，既知道毛病在哪里，自己又捏了一大把冷汗。

时间已近深夜，老师还是那么细心地逐划修。一向知道他老人家眼

睛有病，很痛惜他花了这么长的时间，心中想："最好不要改到我，快点跑了吧！我不值得老师花心机。"

但是总会轮到。

老师照样从头到尾观察了一遍后，指出每一划的错误。死了，死了，那么多的丑态。不要改了吧，老师！

忽然，老师指着其中的一个字："你看，这个'仪'字是多么有力。"

"真的吗？"心中叫喊。

唔，唔，老师点点头。在'仪'字的旁边打了一个圆圈。啊，这个鸡蛋，是天下最美的。

## 篮球

老师又在一丝不苟地替我们改字。

"我替你们改正字体的错误，只要你们记得一点，错误就少一点。"老师说。

"什么时候才知道自己写的字是好的呢？"我们问。

"字写得好不好，是见仁见智，很个人化的东西。比方说金农的字，我试过用油画的扁笔来写，果然写得一模一样，而且还能写出沙笔。有些人很喜欢，我就觉得没有变化。但是字体有没有错误，却是令看的人都能指出的。所以，先要做到没有错误。"老师说。

叫我当面写给他看后，老师笑着："你的字写得太快，该停顿的地方还是停顿得很不足。写字好像打篮球一样，接到球后要看清楚把球交给谁，才能抛出。这就是所谓的意在笔先。在还没有决定要交给谁的时候，就是应该停顿的时候了。"

"一个字的最后一笔是最重要的，字写歪或者写坏了，最后一笔可以把字拉正救活，等于球的投篮，得到的完美的结果。"

## 眼高手低

我们上课，不限于在书法和篆刻上下功夫。老师常拿一些精美的石头给我们看，指出它们的来源，好在哪里。

"当店的学徒，还不是靠看多了才学会的？"老师说。

一同上课的禤绍灿兄是购书狂，每有一册关于书法篆刻的新书，一定拿来给老师看，他老人家很细心地翻阅后分析书的内容，值不值得去

读。

书画更是不绝，许多藏家和画商常拿来和老师研究，我们得到不少眼福。

有闲阶级开始买字画，人家批评他们附庸风雅。老实说：“附庸风雅有什么不好？代替银纸和股票排在墙壁上，已经表示他们开始走向艺术欣赏的路上。”

“眼高手低。”老师道，“更是好事情！好的东西看得多，能够吸引便叫眼高。眼高表示欣赏力强。手低只是技巧的问题，勤能补拙，多做功夫手便不低。最怕的是，眼也不高，手也不高。”

## 演员

在老师家上课，论书法篆刻时严肃，闲聊时轻松。

对于开书画展，老师说：“开展览会的目的是给人认识，就等于要名了。有名，利就跟来。但是，买画的人，有几个真正懂画？会欣赏的，多较有清高的思想，这种人怎么会看重钱财？他们哪有这么多余的钱去买张画？所以说，书画家多数是演员。”

“这句话怎么讲？”我们都惊奇。

“多少人知道一幅字画的价值，除了作者之外？”老师问，“只有作者自己才明白对这幅字画付出的血汗！”

老师继续说：“书画家是演员，因为他们要向观众说明好处在哪里，如何辛苦才写得出。说服观众，生意就做成。书画展的成功，多数靠关系，请熟人来买。连我自己，也不是一样地在演戏？”

“不会吧，老师。”我们说。

“你们看不出，那是我的演技，已经炉火纯青。”八十岁的老人，还是那么调皮。

## 印泥

“印泥就像老朋友、爱人，要不断地去搅拌。”老师说，“不然，朱砂都沉到下面去了。”老师搅印泥，嫌竹枝和象牙太细，运不出力量，他习惯用一只筷子不停地把印泥团团地搅乱，最后搅成像一个模型小笼包。

接着，他将印石四角沾在这小圆球上，再压中间部分，细心地把整

颗印着好印色，才押到纸上。

压时用内力，同样地把四个角和中间的以平均的力量盖上，又恐垫住的纸张不平，第一次压完后还将纸移动到另一个位置，重压之。

印泥会粘贴住纸，要印色最均，更清楚，老师会把石头翻起，然后用指甲背轻轻地刮纸，押出来的印的，是完美的。

“你们知不知道印泥还含有胡椒粉？”老师问，“所以纸和墨虫都会吃，只有印色永远不会蛀洞。印泥放在盒里，要它几十年也不凝结；盖在纸上，又要它五分钟内干掉。你们说这是不是很神奇。任何小东西，注意到奥妙，便会发现这世界有许多美好的事。”

## 印稿

老师教我写印稿的时候，以一小张宣纸包住石头上，用毛笔把折着的边轻轻地涂上墨，便成一个小框框。

再把这小框框由中间折起，写双字印就有了中线，再折，可写四字印。

将写字的那一面印稿贴在石头上，以水沾湿，另叠上一层白纸，把大拇指的指甲用适当的力量刮之，翻开白纸，要是白纸上已印上墨，那表示印稿已经透墨在石头上。再翻开印稿，你就可以刻印了。

“用清水沾湿印稿过印也行，但是最好是用口水，没有什么比口水更容易过印了。”老师说。

“为什么不把印稿直接地写在石头上呢？”我问。

“直接写上，那不是要将字写反了？”老师反问。

我们点点头。

老师追问：“我们一生人都在写正字，忽然要你把字写反，怎么会写得好？”

## 精雕细凿

常看到有人在一颗米上刻了数十首唐诗，小象牙签上雕花卉鸟兽，橄榄核变成一条船，舱门还是活动的。更有的是在一条头发般粗细的线上刻了数十个字，等等，都认为是一种苦学回来的玩意，很难做到，但是多属于工匠之作，谈不上是什么艺术。

这么精细的东西，肉眼都看不清楚，怎么写得出，刻得来？据说作

者并非每样东西都看得到，而是凭感觉创造出来的。

认为精小的东西止于图章石上的边框，再小便成了怪异，边框的字与用毛笔写出的完全不同，有很重的金石味，许多名书家的边框，比他们用毛笔写出来的更好看。

边框以刻刀把横和竖的笔画组织起来，也有人用尖锥用力写在石上。图章石很小，要刻得整齐和构图优美实在不易。

冯康侯老师在刻边款，有位学生问道：“老师，何不用放大镜？”

冯老师回答说：“用放大镜，那我这把刻刀岂非变成电线杆那么粗了？”

## 菜篮

某些事，也弄得老师措手无策。

一天，他老人家忽然说：“你的名字，字形少，刻印刻不出花样，不如替你改个字吧。”

“改成什么字呢？老师。”我问。

“澜者，大波也，就叫大波好不好？”老师正经地说。

岂知坐在旁边的世兄禤绍灿吃吃地笑了出来，才会意大波，用粤语讲出，变成了大奶子，惹得我们都捧腹。

咦，大波不行，大浪如何？

老师说：“大浪也好呀。”

禤绍灿也同意。

我自己心里一想，大浪，大浪，福建话叫出来一点也不好听。

“不，不。”我直摇头。

“为什么？”老师问。

“浪者，闽语之生殖器也。”我说。禤绍灿更笑得由椅子上跌下去。

“蔡澜就菜篮吧。”老师也无奈地说。

## 何尝不可

在一本书法杂志上看到一个行书帖，翻下去才知道是武则天写的“升天太子碑”，想不到这个喜好弄权的女人也有一手，再看下去，觉得很不耐看。

问老师觉得她的书法如何？

老师说："天下那么多石碑帖，何必去看这些偏门货？"
想想也是。
"要看皇帝字，不如看宋徽宗。"老师说后拿出一卷印刷精美的瘦金体给我们看，"他将古人碑帖里的字，只吸取其细长的笔。"
接着老师指出这一划是从什么碑，那一撇又是由什么帖变出来的。我读碑极少，不懂得老师所说。
"你们看不出来不要紧，"老师明白我的表情，"主要的是，临帖练碑，笔画的粗细，也可以变成另外一番不同的面目，所以临帖要保持一个'我'的存在，临得一模一样，不如去学摄影。皇帝那么忙，也能抽空把字练得那么好，你们何尝不可？"

## 羞耻

保良局一百周年纪念的时候，要老师开个书法展，捐助所得。老师毫不考虑马上答应了下来。
"什么公益金或什么慈善机构，大家都慷慨捐钱，但是我一直不明白钱用在哪里？保良局的成绩，却是有目共睹的。"老师说。
大家看他年纪大了，都劝他不要为此事太操劳。老师不听。他天天勤力书写，又集了学生的作品，共一百幅拿出展览。
老师不但出力，裱画的钱也是自己付出，但是，裱画商因其他生意忙，一时赶不出那么多张。"帮帮忙，这是好事，钱多收不要紧，一定要来得及！"老师抓着电话，拼命向那商人要求，急得团团转。
"出钱的人可以得到一件纪念品，私心上，我又能够把学生们的作品向大众介绍一下，何乐不为呢？"老师说，"老天爷给我的时间，为什么那么少？"
说完，又埋头写字，我在旁边看了，对自己处世的冷漠态度，感到无限羞耻。

## 小印

老师说："人家看我的印谱，多数只翻一下，便猛赞我的小印刻得好，等我一转身，又摇头说可惜我现在不能刻小印了。"
其实，老师晚年虽患眼疾，但是我记得他替我们改小印的时候，一刀一刀像切豆腐一样，又快又准，谁说他不能刻？而且他修改的时候一

点也不苟且，比自己刻一个更难。问老师：“刻小印的好处在哪里？”

“刻小印有一个最大的好处。”老师说，“那就是刻完之后去刻大一点的印，就好像在放大镜下面做功夫，对准墨线下刀，轻松得很。”我们起初学刻印，老师问我们有没有近视眼？有的是老花，便摇摇头。

“可惜，”老师说，“近视的人刻小印最好，眼前的东西看得清楚。”

问如何判断一方小印的好坏？

“好的小印，”老师回答，“看起来有大印气派！”

## 假如

想起来，居住在香港的这几年，假如得不到老师的熏陶，我自己会变成怎么样的一个怪物……

每天一早打开报纸，先看电影卖座的票房纪录表，生活圈子只限于与事业有关的人士，谈来谈去是买房子、汽车和富兰格金币。但是，永远比不了别人多。

好了，一要比较，本分的钱不够，想法子发横财呀！每星期排队去买六合彩，这次累积奖金有六百万，希望别人不要中，看电视，竟有几十个中头奖，分得那么少！大爷中的时候一定只有一票。买吧买吧，只要两块钱，世界上哪有这么便宜的梦。

买马买狗的机会，总比六合彩高一点吧？花几十块，一种千几。不中？当他是储蓄，总有一天会收回来。

更容易赢的，是打麻将嘛，机会四比一，哪里会像买马那么次次倒霉，胜一仗够几天开销，打打打。

王羲之的字写得好？叫他来当中文秘书。

## 汉印

起初看《十钟山房印举》，觉得乏味得很，只对其中的书印和兽形印有兴趣。经老师教导之后，慢慢地感到其中的平板无奇的人名印，竟是那么变化多端，玩之不尽的一本教科书。

老师说：“在刻人名印，刻局之前，先翻翻‘十钟’，总会带给我们不少灵感。”

我们把“十钟”读熟后，更发现它是书法中的《圣教序》、诗中的“唐诗三百首”。

“几乎所有名家，都是抓到汉印中的神髓，而演变成自己的风格。汉印有两个面目，一是残缺，二是完整。”老师指出，“黄牧甫保持汉印的先天形象，刻出细致和灵巧，吴昌硕则学了后来的爆裂，布白粗犷与抽象。”

汉印的最大好处，还是它们很耐看，不会一下子饱腻，但是在平凡中不带灵气，又沦为街边刻印匠之流。汉印之好处和理解，许多名家之题框上都有记录。

“刻印者无不学汉而能自成一家。不经汉印而独创者，往往会发现自己走的路，两千年前已有人行过。”老师说。

## 勉励

因为我看的印谱不多，吸收得也少，所以写起印稿来变不出花样。

老师替我们改印稿，绝对不会将之改得面目全非，一定是根据原稿去修正，如果原稿实在坏得太离谱，需要另起炉灶的时候，老师必先说：“其实可以试试邓石如的刻局……”或说，“牧甫有过这么一方印……”又说，“无让之会这么写……”

讲完之后，他才重来一个构图。虽然他老人家尽可直言，但是总处处顾到我们渺小的自尊，决不让学生在学习过程中有任何气馁的可能性。

“多写印稿，”老师说，“写就等于刻，遇到某些放不下去的字，大家研究，你们写一个姿态，刺激我想到新的刻局，不亦乐乎？”

老师又常鼓励我们将作品拿去发表，写完的字裱起来送朋友等。我个性草率鲁莽，但也不敢那么做：“我不够胆，老师。”

“不够胆？我借给你。”老师笑，“其实我应该借给你的，是小心。”

## 有情无情

对一方印的刻局，我们先把几个字写出。不懂的篆，查字典，翻古人印谱，拼起做成一个构图。

老师一看，说：“这方印没有做到有情。”

“有情？印也有情吗？”我们问。

“当然啦。”老师说，“所谓有情，便是字和字之间产生了关系，以取得联系。一方印的印文，每一字都要兼前顾后，左揖右让，才会有神

趣。”

我们再仔细看回自己写的印稿，果然是每一个字都离了婚。

“不单是刻印，书法也是如此，一行字中要注意到疏密，行与行之中要照顾到字的大小。东一个字，西一个把字拼起来，那么就不叫写字和刻印，变成排字工友捡字粒了。”老师笑着说。

我们翻开印谱，指出一古人的印，亦患此毛病，拿去给老师看，他老人家说：“这就叫作无情。”

## 转笔

老师的学生很多，有的我们从来没有见过面，但是一看到他们执笔，即能认出。

盖老师教初学者，执笔时以食、中、无名三指拼成一直线，握在笔杆外；拇指对准中指，由笔杆内顶住。

为什么要这么抓呢？主要是使到拇指能转动笔杆，为什么要转动笔杆呢？主要是统一笔画的粗细，使其气韵连接。

比方说，我们写一个国字，它的右上角是以一横和一竖构成。如果我们用一支羊毫，它的笔毛没有弹力，先写横划时，笔毛已经压得扁扁地，字画就粗了，再接着写直竖，那么笔画不就变细了吗？要是我们写完了横竖，在转角的地方把笔转一转，粗细的笔画便统一起来了。

“很多人喜好看我写字，只看我写出来的东西。”老师说，“其实，写出来的字可以在写完后慢慢观察。看的时候应该注意我的运笔，在什么时候把笔转动，看我写字，为什么不看我的手？”

## 养志

自得老师之熏陶，开始读碑帖，学篆刻，看名画。

开始明白为什么古人的山水，顶端总有一处空白，原来是整幅画的延长，进入画中，和人物一块游山玩水，爬到高处，乘白鹤飞翔到画外的天空，开始看懂一些书法，自自然然，不管美丑均有气质，这便是所谓的天籁了吧。

开始知道两千多年前的印匠，把平板无奇的名字，化为一个神奇的构图，和汉朝人做朋友去了。

开始沉迷在许多美景之中。同事们也开始叫我为疯子。

开始觉得时间不够，在不想影响本身工作下，少睡两个钟头，便能做多一点学问，开始看东西有立体感，开始磨炼感觉的尖锐，反而对事业有了远见。

老师观察到这些，一天，他说："写个印稿送给你去刻。"

印文曰：玩物养志。

## 不墨守

老师教学问，活学活用，从来不叫我们墨守成规。

比方说以前学校先生叫我们写字一定要磨墨，老师却说："尽管用墨汁好了。现代人生活那么忙，小楷还可以磨墨，写大字就太费功夫了。与其把时间花在磨墨上，不如拿去多练其他碑帖。"

看老师写个"羽"字，先写两个钩，再各上两点。

"老师，写字不用按照笔画顺序吗？"我们问道。

"一幅字的刻局，就好像一张画一样。你们说是不是？"老师反问。

我们都点头。"字的结构，就好像树枝和花朵。"老师举例，"先写枝也好行，先点花也行，没有什么顺序的必要。"

"画竹也是同样道理。脑中有了构图，从哪里着手都可以。这就叫作胸有成竹。用什么方法去达到目的，却是次要的。"

## 小学

老师谈论得最多的一本书，是《说文解字》。

他说："我以前不管坐车乘船，手中总捧着一本说文，我读的是那种分成几册的线装本。看完了卷起来，放在裤袋子的后袋里。"

结果，老师整本《说文解字》都能背出。

除了书法和篆刻，老师对文字学深有研究，而做文字功夫的人，非经过读熟说文这个阶段不可。

由说文，老师上索周朝的金文，商代的卜文，并重视甲骨文雏形，见到字形即能会意，等于看懂一幅图画，这又是一个多么广阔的天地。

我们上课，每问一字，必能得到深入浅出的解释，可见老师在文字上下的功夫。

"说文由汉朝传到今天，两千多年，作为中国文字的第一本字典，是多么珍贵的一册工具书！"老师说。接着他打趣道，"说文又叫小学，

以前人家小学必读之书，现在的大学生不一定人人翻过。”

## 满足

昨天和禤绍灿兄在陆羽饮茶，希望他给我多一点自理，让我去写些我没有听过的老师的故事。

禤兄做功课非常勤劳，老师晚年的学生中，他学到的东西最多。老师所讲的，他都记录下来细嚼。他的碑帖修完一个又一个，文字一种再一种，老师看了满意才叫他换新的去学习，他自己绝非贪多。

对篆刻，禤兄毕竟小心，我则太过大胆，老师上课时指着禤兄说：“你是青衣花旦。”

又指着我：“你是老生，不，不，说错了，应该说你是全武行。”

“老师说的话，一向都是对的，只讲过一件是错的。”禤兄说。

“那是什么？”我好奇，禤兄谦虚道：“老师说你学到我死去的时候，总有所成，但是我还是一无是处。”老师教导，我们最大益处，是先学会做人，禤兄性情敦厚，已成功一半，我要是有他的十分之一，已经满足。

## 冷汗

一九八〇年四月，香港艺术馆替老师开了一个叫“冯康侯：书、画、篆刻”的展览会，选老师近三十多年来的作品共一百二十一件，并出版了精美的小册子留作纪念。

关于老师的生平介绍，他说：“其实我那方学无止境的印中边框，已写出我的一生，以及我对艺术的看法。”

“这一次展出后，东西将留在香港艺术馆，也是件好事。”老师接着说，“恐怕，也是我最后的一次吧！”

我们听了都低下头，说不出话来。

“我请饶宗颐先生为我作序。不过，我告诉他，请他绝对不要称赞我，大加批评我也接受。我的作品，好坏让后人来判断。”老师的表情，充满一股正气。

继续，他轻松地说：“我请饶宗颐先生强调的是：本人治学，六十年如一日，从不中断，又永远认为艺术是神圣者，永不以此来做手段。”

这番话，令一般沽名者流冷汗。

## 老朋友

老师从十三岁开始刻印，到八十三，整整七十年功夫，从不间断，少说也有万多方。

“但是，”他说，“称心者真的是算得出。刻一方印，像认识一个人，能够做朋友的，到底不多。”

“学无止境”“气韵自然”是他老人家心爱的。最喜欢的是“家在沙园”，以为失去，受赠的赵少昂先生近年在广州重得，老师高兴若狂：“这方印，刻时心情好，石头佳，刀手顺，才有奇迹出现，后来再三重刻想交回新朋友，怎么样也没有那个味道。”

最可惜的是一方“身经百战”，送给了黄文欣，不但印石不见，连印稿也遗失，老师摇头：“这好朋友去世了。”

病中，学生拿来一本张大千画集，刊登张之奖状，上有一“学典之玺”，字样是老师二十多岁时，全国征求印稿时被选中之作品。

老师微笑：“想不到你这老朋友也来看我的病。”

## 最后

惊闻老师入院，由远方赶回来，直赴病房。老师紧紧地抓住我的双手。

我们尽谈病好后，到新加坡开书画展的事。那天他老人家心情特别好，也很精神，吩咐一直在照顾他的大哥大嫂：“等一下铫鸿来，请他带个相机。我们来拍些照片。”

陈铫鸿医生在这几年勤向老师学习，师母和老师的病都由他来看，依老师所嘱，把相机带来。

我心中打一个结，拍什么像呢？留什么纪念呢？

老师不大肯吃药，说：“又不要去看戏，买票子来干什么？”

言下之意为反正要去，不必做多余事。

学生姚顺祥兄回答道：“老师，把票子买了，去不去看慢慢决定好了。”

老师卧在病床上，手指不停地在动，他担心万一医好，双手麻木了的话，不能写字，和死亡不是一样吗？

“死亡并不可怕。”老师说，“怕的是身边的人痛哭。师母去世之前，我一直服侍了她两年，那种心情，的确不好受。”

他笑望住我：“做人最好是横死！”

“这话怎么讲？”我们惊讶。

“你想，一些飞机意外事件，乘客在没有时间思考和感觉下就那么去了，多好！做人反正一定要死，我倒希望像他们一样忽然地离开。”

老师于一九八三年十二月七日逝世。

老师留下给我们，最珍贵的是对艺术和做人的态度：自然大方，学无止境。这些哲学好像要花几十年功夫才能钻研出来，但有了老师的熏陶，道理又是很简单。

先由基本做起，不偷工减料，便有自信，有了自信，再进一步去学习，尽了自己的力量，不哗众取宠，不标新立异，平实朴素，就可以自然大方。我们脚踏实地，我们便有根，不用去问别人证明我们懂得了多少，那个没有后悔的感觉，是一个多么安详的感觉。

# 人生快乐，莫过于对书法的热爱

禤绍灿兄从小喜爱书法与篆刻。

在一九七五年首次于中环闲逛，遇一途人询问“文联庄”于何处，指示之。后来两人重遇，得知此人叫陈岳钦，新加坡人，来港学习书法，而教篆刻的，恰好是绍灿兄崇拜的冯康侯老师，苦于没有门路认识。

恳求陈先生介绍，个多月后终于有机会拜见，得冯老师允许。我则是在强登山阶段，托家父好友刘作筹先生推荐。绍灿兄的年纪小我甚多，但早我一日拜师，之后便以师兄称呼。

之前，我们二人先见了面，约好一起上课。忽然，八号风球，这还不打紧，惊闻老师爱子当天过世，绍灿兄和我不知如何是好。

两人商量之后，觉得已约好时间，打电话取消甚不恭敬，不去是不行了，上去了至少可以表示我们的哀悼。老师当年家居北角丽池一小公寓，必爬上一条窄小的楼梯才能抵达，两人也就硬着头皮进访。

冯老师身材瘦小，面貌慈祥，微笑着向我们说：“当然上课，我把丧子的悲痛，化为教导你们的力量。”

拿起毛笔，冯老师叫我们写几个字。什么？毛笔都忘记了怎么抓，如何写字？老师看到我为难的表情，安慰说：“不要紧，不要紧，尽管写就是。”

原来，从学生的字迹，老师即能看出人的个性，字太俗气，就改变教学方式，令来者知难而退。这是以后我们由数名来学的新生看到的，那时才流出冷汗来。

禤绍灿我叫他灿哥，我那辈子的人，都会称呼比我们年轻人为兄或哥，像世伯刘作筹先生也一直叫我蔡澜兄一样。

冯康侯老师说我有点小聪明，禤绍灿勤力，方能成为大器。说得一点也不错，我还为工作奔波，拍成龙的片子，去西班牙一年，南斯拉夫一年，失去很多向冯老师学习的机会。

而灿哥那么多年来任职同一家银行，做的也不是数银纸的枯燥工作，而是编辑银行的内部刊物，当然与文化有关。那么多年来，灿哥上课从不间断，老师所说的他一一牢记，并做笔记，可以说是一本活字典。冯老师离我们而去，但对于书法和篆刻的一切，由如何执笔、用

纸，到怎么挑选石头、写印稿、什么叫印中有笔墨等，都留存在灿哥脑海。他本人，已是一个无形文化财。

记得冯老师的名言：“我临古人帖，尔等亦临古人帖；故我们非师徒，同学也。”

向冯老师学的岂止是书法与篆刻，而是做人的谦逊。灿哥当然得到真髓，又配合他胸怀坦荡的个性，说的句句是真话，与一般书法家有别。

经众人推举，叫我为才子，但真正的才子，须精通二十样功夫。别的不说，列在最前的五项为“琴棋书画拳”，我就做不到了。灿哥年轻时学习武术与兵器，中年之后更深造螳螂拳及意拳，令我佩服不已。

灿哥曾说，人生快乐，莫过于对书法的热爱。记得我们从冯老师家中放课后，就到附近的上海馆高谈阔论至深夜，那种愉悦，我也感觉一二。

上课时，冯老师会将我们学的帖在纸上重写一遍，让我们临摹，像《圣教序》，因集字而失去行气，经老师重写，不失原帖神髓，我们更能捉摸到整句的感觉和气势，这是一般人读帖得不到的福气。

临摹之后，我们拿去给老师修改，时常被指正，脸红不已。偶尔得到的赞美，是老师在字旁用毛笔画了一个红鸡蛋，得到了欢喜若狂。

承继这种教学方法，如今绍灿兄也收弟子，一一圈出红鸡蛋。他家里留给他的物业，有一间在中环的房子，面积虽小，但如今变卖，也价值不菲，绍灿兄没这么做，当成教室，把学问传给年轻人。

偶尔，学生们上课时我也跟着上课，到底要向绍灿兄学的还是很多。当今，我已荣升为师叔，年轻人都口口声声地这么称呼，要我表演两手，我嚷说只会教坏子弟。

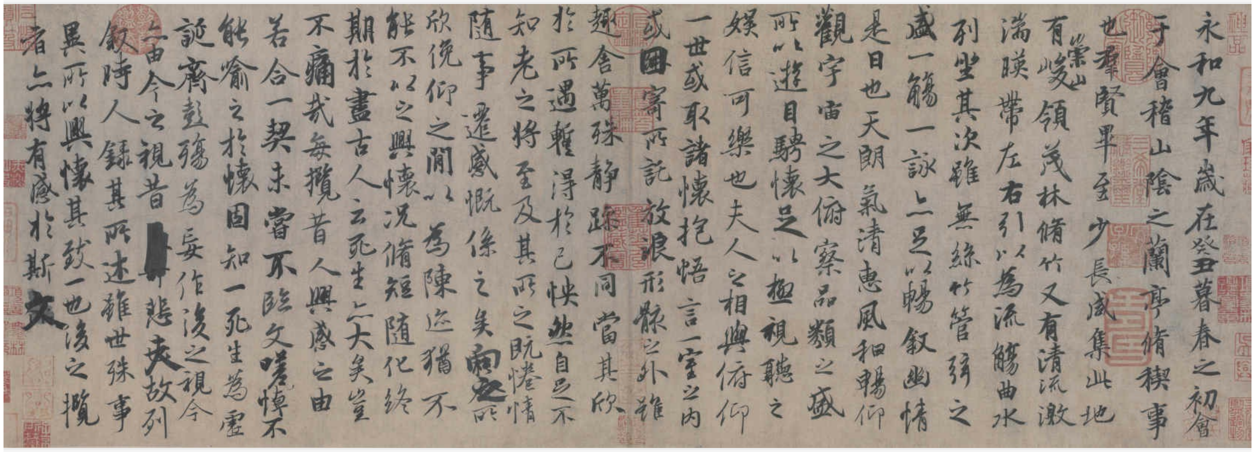
绍灿兄上课时，耐心地解释每一个字的出处，由于他学篆刻，得精通各种文字，从这个字的甲骨、钟鼎、封泥、大小篆，如何演变到今天大家熟悉的楷书，令学生得益不浅。

“通过对学问和知识的追寻，得到不能形容的快乐和满足。”绍灿兄说，“书法是一条孤独的道路，但书写时好像在撑艇，整身摆动，舒服无比。本人治学，六十年如一日，永远认为艺术是神圣的，永远不以此作为手段。”

学生之中，有一个我介绍过去的，叫李宪光，他也叫我教几句，我说：“灿哥也说过：对任何学问，先由基本做起，不偷工减料，便有自信，再进一步学习，尽了自己的力量，不取宠，不标新立异，平实朴素，就自然大方，我们脚踏实地，我们便有根，不用去向别人证明我们懂得多少，那个没有后悔的感觉，是一个多么安详的感觉！”

聖乃神武克禍
亂文懷遠人[illegible]
執未紀開闢不
臣宇寰竝龍琛

［唐］欧阳询《九成宫醴泉铭》



［东晋］王羲之《兰亭集序》（唐冯承素摹本）

# 默默耕耘培养下一辈的师兄绍灿

禤绍灿比我小十岁，但他拜师早一星期，从此以师兄称之。

刚好是冯康侯老师的小儿子去世，我们问老师是不是暂停一阵子，再来上课。老师摇摇头：“失去一个，得了两个。”

之后，我们每星期上一堂课，由王羲之的《圣教序》开始学起。因为老师说：“书法主要学来运用，并不是学来开书展。草书太草，楷书太死板，还是行书用得最多，学会了《圣教序》，日常写字，都能派上用场。”

绍灿师兄之前跟老师学过书法，底子很强。我则一窍不通从头开始。

绝对不是因为他先学过，我赶不上他。主要是绍灿兄很勤力，我很疏懒。

临了一两年碑帖之后，冯老师才教我们篆刻。这时我兴趣大增，特别用功。老师认为我刀笔朴茂，尤近封泥，送一副对联鼓励，但是禤师兄已牢记甲骨金文和大小篆，对刻印的技巧和布局，面目丰富，强我许多。

老师自童年至八十岁，一生奉献于书法、篆刻和绘画，对我们问的问题，无一不以深入浅出的方法解释，但我还是有许多听不懂的地方，下课后，在附近的上海小馆一面喝啤酒，一面请教禤师兄，得益不浅。

东西是吃不下了，因为在上课时，老师虽然收了我们一点象征性的学费，但是每一课都和师母一起喝汤，老师又爱吃甜品，有个“糖斋”的别号，什么蜜饯糖水，吃之不尽。

“你们与其向我学书法，不如向我学做人。”老师说，“做人，更难。”

学问是比不上禤师兄了，但我们两人在老师的影响下，个性同样地变得开朗豁达，受用无穷。

眼看禤师兄拍拖、生儿育女。现在子女都长得和他一般高了，他还是老样子，每天在上海商业银行上班，回家后做功课，十年如一日。

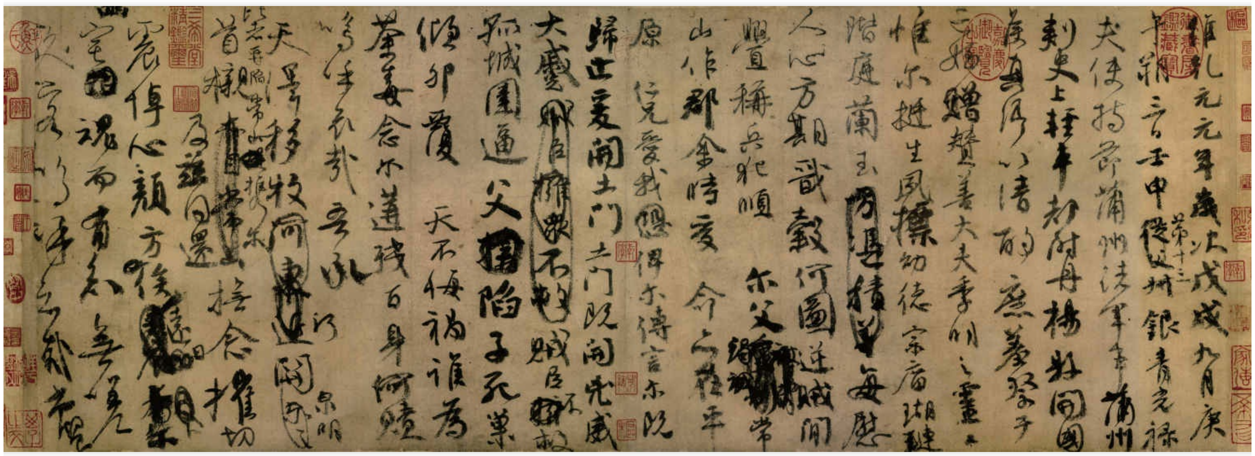
我的生活起伏较多，书法和篆刻荒废已久，但有时受人所托，刻个图章。布局之后，也要先请教禤师兄，看看有什么篆错之处，才敢拿去

见人。

当年我住嘉道理山道，绍灿兄的办公室在旺角，我们一星期总有几天去一家小贩和清道夫麇集的“天天”茶楼吃早餐，阔谈文章。虽然不是酒酣耳热，但也有宋人刘克庄所说“惊倒邻墙，推倒故床，旁观拍手笑疏狂”的感觉。

不断的努力之下，禤师兄几乎临尽历代名碑帖，看他写字的时候，笔锋左右摇动，身体也跟着起伏，已经学到老师所说的“撑艇荡漾”的境界。到这地步，已经着迷，领略到书法给予人生的欢乐。

而我呢？远远不及，只能坐在岸边旁观罢了。



［唐］颜真卿《祭侄文稿》

现在禤师兄借了好友赵起蛟夫妇的地方，在窝打老道和梭亚道之间的松园厦，每个星期一教课，好些喜爱书法的年轻人都在那里练字。

向冯老师学习，禤师兄也只收些象征性的学费，目的还是一方面和年轻人有个交流，一方面自己进修。

偶尔，我也去上课，年轻人见到我，叫我师叔，有点武侠小说的味道。

“师叔，请过几招。”他们说。

我多数只是笑而不语。有时技痒，便讲出整张字中布局的毛病。教人我是不会的，但构图不完美，看多了总摸出个端倪，便倚老卖老地指指点点。

同学之中有一位是张小娴的表哥，任政府高职，人生有点不如意。自从我介绍去禤师兄处练字之后，利用书法分散注意力，对人间的冷暖，也看淡了许多。

每逢星期四晚上，禤师兄和一群志同道合的朋友，在庙街的“石斋”雅集。“石斋”本身卖文房用具和艺术书籍，并供应各地制造的书画

纸。好友们就地取材，拿起毛笔便写字，闹至深夜，乐融融也。

师嫂非常贤淑，一直在当教员，还要负责家务，身体不是很好，我只能偶尔慰问，惭愧得很。她支持也欣赏丈夫的成就，从不诉苦。

依绍灿兄的修养，应该开个展才对，但他只在团体书法展中，拿几幅出来给人看看。

老师说过："个展这回事，也相当俗气，开展览的目的离开不了卖卖字画。来看的人，懂得欣赏的不多，有时还要应付些可能买画，但又无知的人。向他们解释哪一幅比较好，已经筋疲力倦。"

禤师兄大概有鉴于此，不肯为之吧。

还是默默耕耘，做培养下一辈的功夫。子弟之中，有些颇有灵气，要是他们学到禤师兄的精神，今后自成一家，也毫无问题。

冯老师仙游，我们悲恸不已。好在有禤绍灿师兄，他对老师所说过所教过的一言一语，都牢牢记忆，变成一本活生生的书法和篆刻的字典。在他身上，我看到冯康侯老师生命的延续，非常欣慰。

般若波羅蜜多心經

沙門玄奘奉詔譯

觀自在菩薩行深

般若波羅蜜多時

# PART 2　书法娱己

清修、焚香、抄《心经》。从古人写的《心经》，也看得出他们在寻求更古之人的字迹，也经过这种临摹的历程。一篇一篇去发觉，原来单“般若波罗密多”这六个字，是有那么多的写法，这份喜悦，是难于形容的。

## 《心经》

《心经》是接触佛教最简捷的一条大道，全卷只有二百六十个字，却为六百卷《大般若经》的精髓，字数最少，含义最深，流传最广，诵习最多，影响最大，最佛教最基础，也是最核心的一部经文。

一生人，能与《心经》邂逅与否，全属缘分，得之便知是福，识之便得安祥。那二百六十个字，这么许多年来有多少人试译，甚至写成洋洋数万字的书来诠释，都是画蛇添足之举。

不了解吗？不必了解，读了总之心安理得，烦恼消除，你能找到更好的经文吗？

念经最好，抄经更佳。

怎么抄？文具店里有许多工具，最简单的是已将经文印好，你可以用一薄纸盖在上面，用毛笔照抄就是。更简单的是把字体空了出来，我们蘸墨填上去即可。在日本更有很多寺院设有抄经班，由和尚指导，参加了可得一两个小时的宁静。

如果对书法有兴趣，用抄经来进入书法的学习和研究，那心灵上就更上一层楼了。

我的老师冯康侯先生教我们，书法有许多字体，最通用的是行书，学习后可以脱胎换骨，写一封信给家人或朋友，比所有的表达感情方法更为高级。

行书怎么入门？莫过于学书圣王羲之，而经典中之经典，是王羲之的《集字圣教序》，到处都可以买到一本来临摹，而这本帖中，就可以找到王羲之写的《心经》。

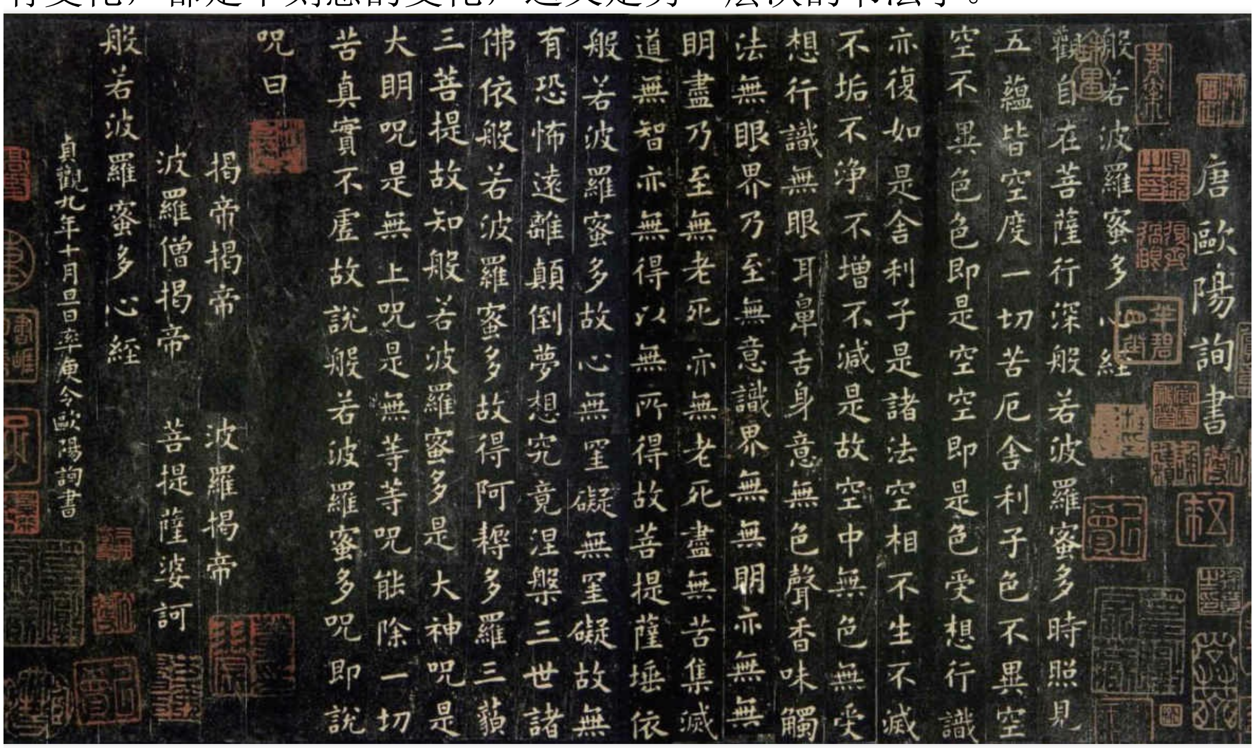
后人抄经，都有王羲之的影子，他的书法影响了中国人近两千年，临他的字，不会出错，但有些人说王的心经是用行书写的，抄经应该焚香沐浴，正坐一字一字书之，才能表达敬意。

真正了解佛教的，便知道一切不必拘泥，如果你认为楷书才好，就用楷书吧，但楷书应该临哪一个人的帖呢？学习了抄经之后，便会发现原来这世上不只你一个，我们的先人，抄《心经》的可真多。

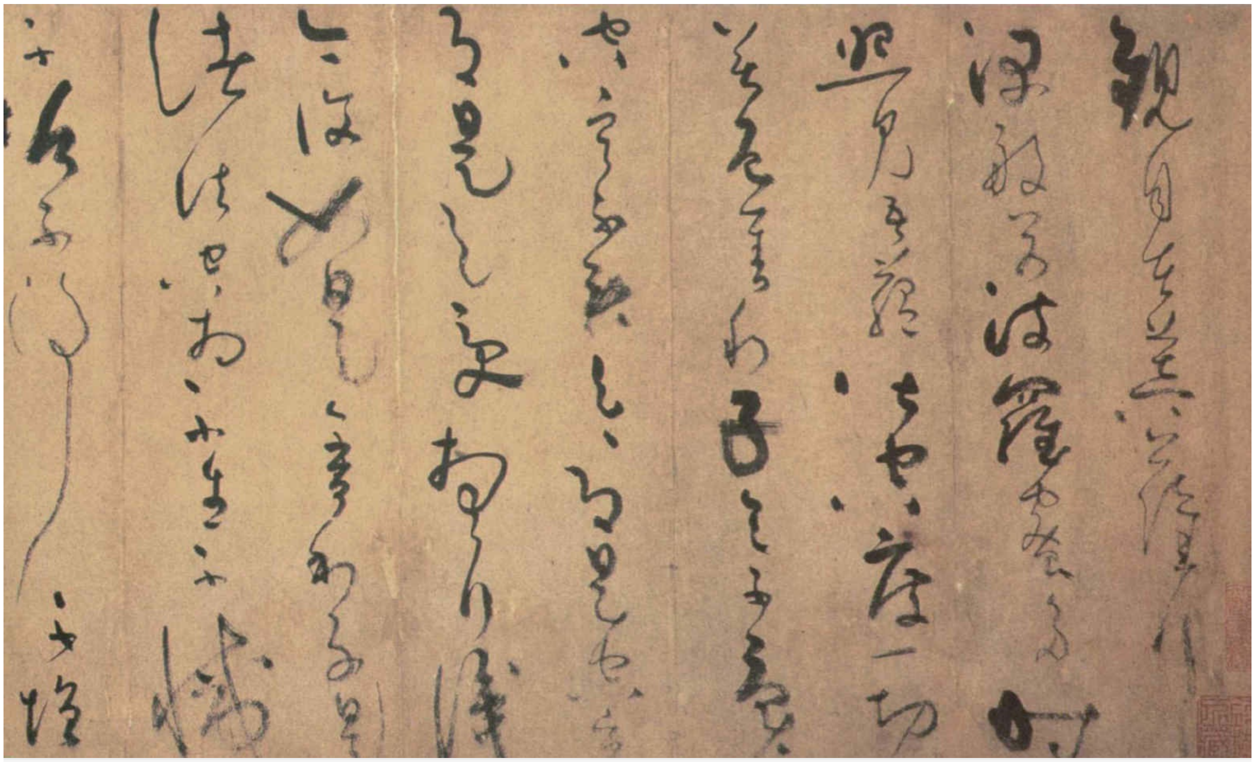
从唐朝的欧阳询，到宋朝的苏东坡，元朝的赵孟頫，明朝的傅山到近代的傅儒，都规规矩矩地用楷书写过《心经》，而其中最正经的，莫过于清朝乾隆，皇帝写字不可不端庄，但当然写出来的，逃不过刻板。

如果你想用楷书写《心经》，那么这些人的字都要一个个去学，为什么呢？我们写字写得多了，就要求变化，而《心经》之中出现了不少相同的字，像这个“不”字就有九次，“空”字出现七次，而“无”更厉害，出现了二十一次之多。那么多次的重复字，我们当然想求变化，不要写来写去都是同一形状，同一字体。那么在求变化之中，你读到其他人写的《心经》，就可以从中学习了。

写经就是刻板，写经就是不必要有变化，有些人说。弘一法师写的《心经》，在字体上有很多是相同的，那是他不刻意变化，但是其中也有变化，都是不刻意的变化，这又是另一层次的书法了。



［唐］欧阳询《心经》



［元］吴镇《心经》（局部）

临弘一法师的《心经》，临得发生兴趣，那么就可以从他的李叔同年代临起，他最初写的是魏碑，后来出了家发现棱角过多，才慢慢研究出毫无火气的和尚字来，过程十分之有趣，临多了，味道就出来了。

除了楷书，就是行书了，临完王羲之，继之便可以临赵孟頫的、文徵明的、董其昌的和刘墉的，各人的行书都有变化，皆有自己的风格。

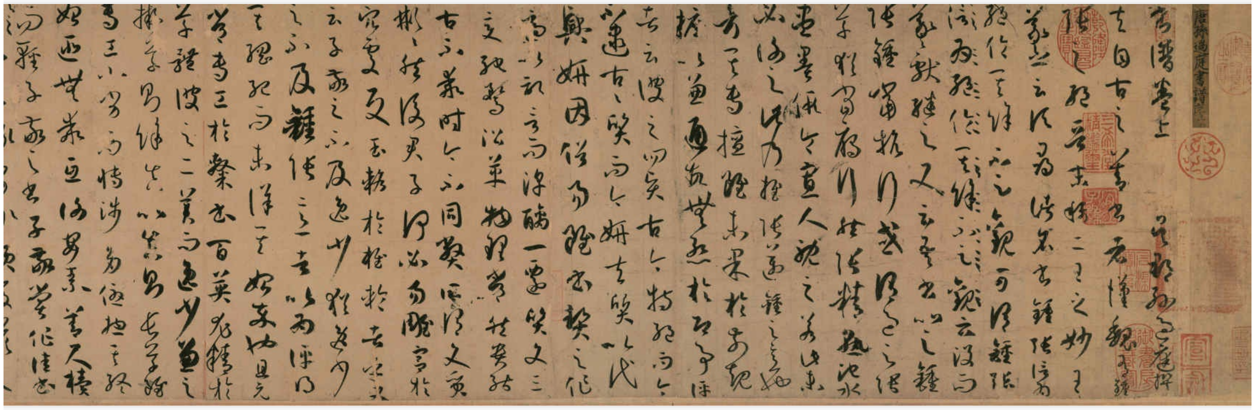
篆书写《心经》的例子并不多，众家的代表作有吴昌硕和邓石如的，我自己临摹众书体之中，发现最有兴趣，最好玩的，还是草书《心经》。

草书已像金文甲骨文，是逐渐消失的字体，当今看得懂草书的人没几个，其实草书架构，临多了便能摸出道理，并不是想象中那么难学的。看懂了草书，进入古人世界的那种行云流水境界，真是飘逸得像个活神仙，舒服得说不出话来。

但是我还是介意太多人不能欣赏，所以我学草书时多选些家传户晓的诗句，另外就是用草书来写《心经》了，凡是学过的人，一看就知道那个句子是什么，写的是什么字。啊，原来可以那么写的！就愈看愈有味道。

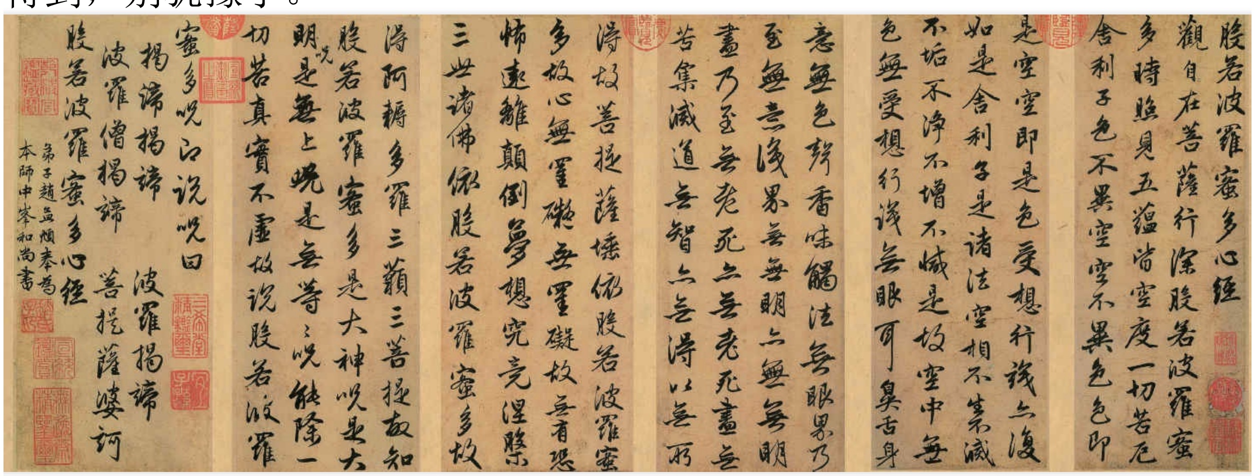
以草书写《心经》的历年来有唐朝的张旭和孙过庭，近代的于右任也写过，最好、最美的，是元朝的吴镇。虽说是书法，但简直是一幅山

水画。



［唐］孙过庭《书谱》

从前要找出那么多人写的《心经》难如登天，当今已有很多出版社搜集出来，初学者可以买河南美术出版社的《中国历代书法名家写心经放大本系列》，但临帖时想看笔画的始终和重叠，就得愈精美的版本愈好，当今有线装书局出版的《心经大系》，用原本复制高清图印刷，一共收集了十六件，值得购买，可惜收集少了八大山人的行书、皇象的章草，米芾的行书和孙过庭的草书，广西美术出版社的《历代心经书法名品集》中多录了明朝张瑞图行草和沈度的楷书，邓石如的篆书和傅儒的楷书。江西美术出版社的一系列《心经》，也印刷精美，在网上随时买得到，别犹豫了。



［元］赵孟頫《心经》

# 抄经的喜悦

了解了《心经》大概的意思之后，便可以开始抄经了。

为什么要抄？念念不就行吗？说得也对。但做任何事，注意力集中，总是好事。

念《心经》，总不比抄《心经》来得印象深刻。

我们有了疑问，有了烦恼，求佛，是一个轻松的方向。在念《心经》的过程中，我们得到平静，如果能抄抄经，那更可以像经文中所说："心无罣碍，无罣碍，故无有恐怖，远离一切颠倒梦想。"更是"能除一切苦，真实不虚"了。

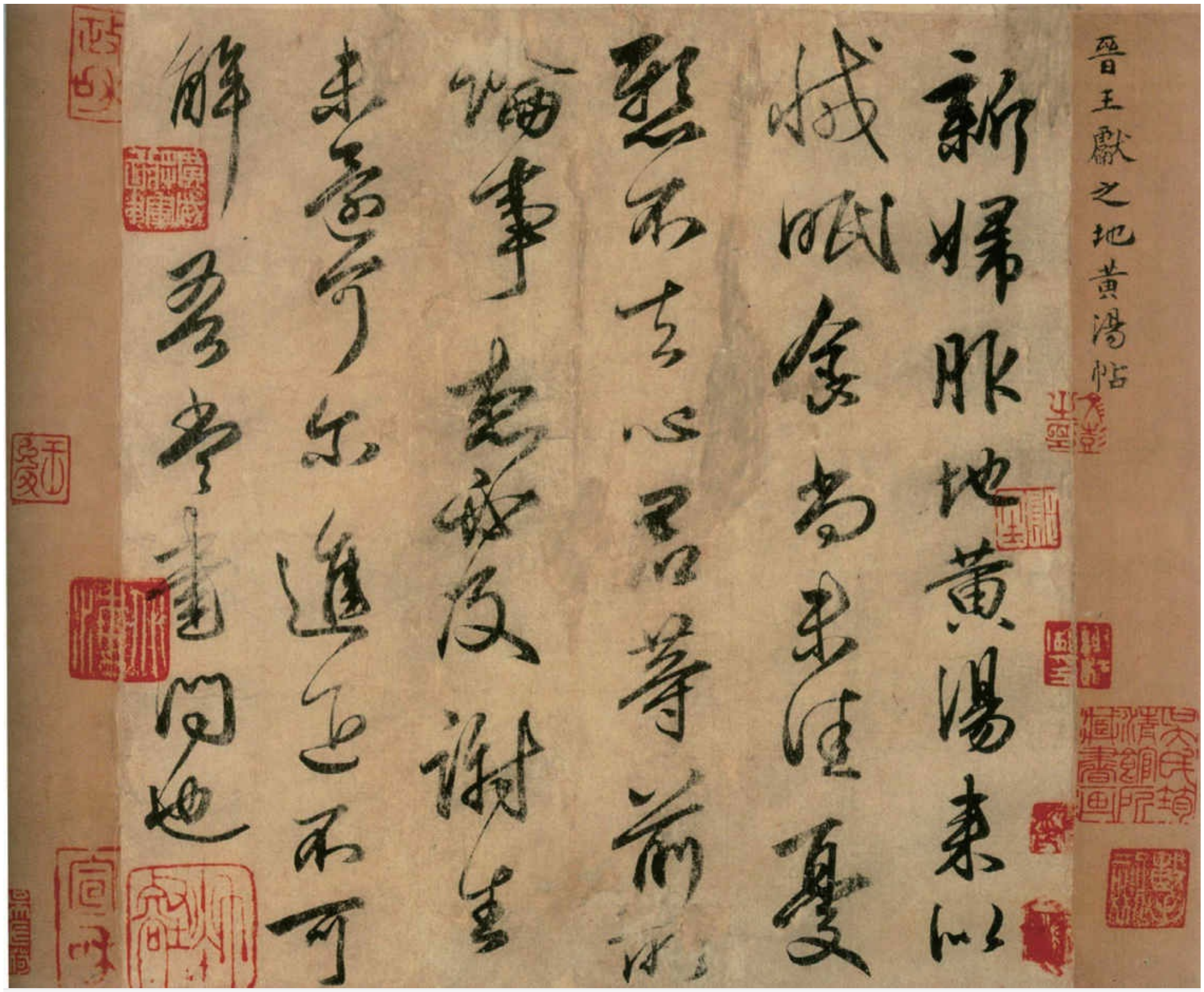
抄《心经》应有一个仪式，但很繁复，让和尚僧人去做吧。我们俗人，至少要做到的，是沐沐浴，或最基本的洗干净手。

然后，可能的话，焚一炉香，学会焚香也是一种乐趣。首先找个香炉，里面铺满香炉灰，点着引子，把削得细小的檀香木一根根架成三角形，最后看它慢慢燃烧。

"哗，何必那么大阵仗？"你说。

好，点一根香，总行吧？

在书桌上铺一张纸，最好是有红线分行的那种，不然白纸也行，看着经文，开始抄经。




［东晋］王献之《新妇地黄汤帖》（唐人摹本）

我的书法和篆刻老师冯康侯先生教导：“临帖时，别一个个字照抄，而是一句句照抄。”切记，切记。

用什么工具都行，钢笔也无妨，但最好是毛笔，别怕，它只是一管竹和一撮毛的组合，不是怪兽。我们永远是主人，它是奴隶，如果你会用筷子，就能掌握毛笔。

担心写不好的话，可以把第一句的“观自在菩萨”写完再写，写个五十次，你便知道不是那么难嘛，那么就可以重复再抄第二句的“行深般若波罗密多时”了。

什么字体呢？楷书、行书、隶书或草书？都行。

《心经》是庄严的，我还是建议先用楷书，抄熟之后再用行书也不迟。

临字帖，当然要选最好的古人字迹，书法家从古至今无数，但精华

来自老祖宗王羲之，止于苏轼、米芾、黄庭坚和蔡襄的宋朝四家。

王羲之的字可从《集字圣教序》学起，而宋四家的各有名帖，《圣教序》中字形很多，可以找来写《心经》，而其余名家的，可从《宋四家字典》一个个字翻出来。

如果你嫌这一切都太麻烦，那么用你自己的字形去抄好了，不要紧的，只要你肯做。

我自己的抄经过程中，临摹过很多名家的《心经》全文，最后我发现字体最安详只有弘一法师的书法。

弘一法师是丰子恺的老师，原名李叔同，早年留学，是个公子哥儿，演话剧、办文艺活动，临魏碑，书法极美。返国后当老师，又能作曲，留下不少儿歌，最后出家。因为他是位知议分子，对佛教的理解有别于平凡的和尚，我认为阅读他的演讲稿和论文，足矣。

法师晚年的书法，已尽失火气，达到最平静的层次，是真正的和尚字，而书《心经》，有什么好过和尚字呢？

原稿可从《弘一法师全集》中找到，大陆也出版过线装书的精装本，可以买来临摹，最为完美。

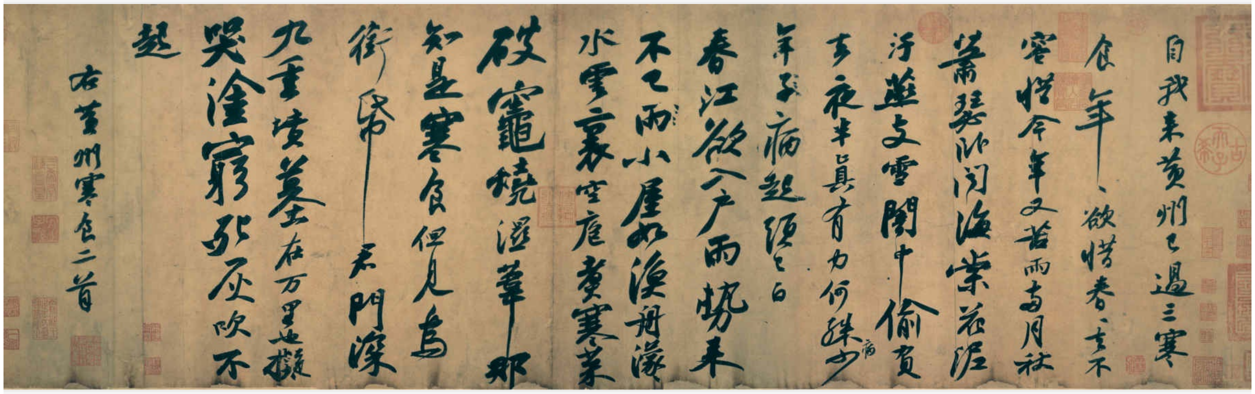
学写字，最初要求变化，把《心经》中出现最多的“色”“空”“无”那几个字，用不同的结构去使用，像“无”字有时写成简写的“无”，等等。

到了弘一法师的《心经》字体，纯朴可爱，重复就重复，也不必变化了。能领悟这种心态，又更进入深的一层。如果像《心经》上所说：“是无上咒，是无等等咒。”那么，弘一法师的书法，是无上书法，是无等等书法。

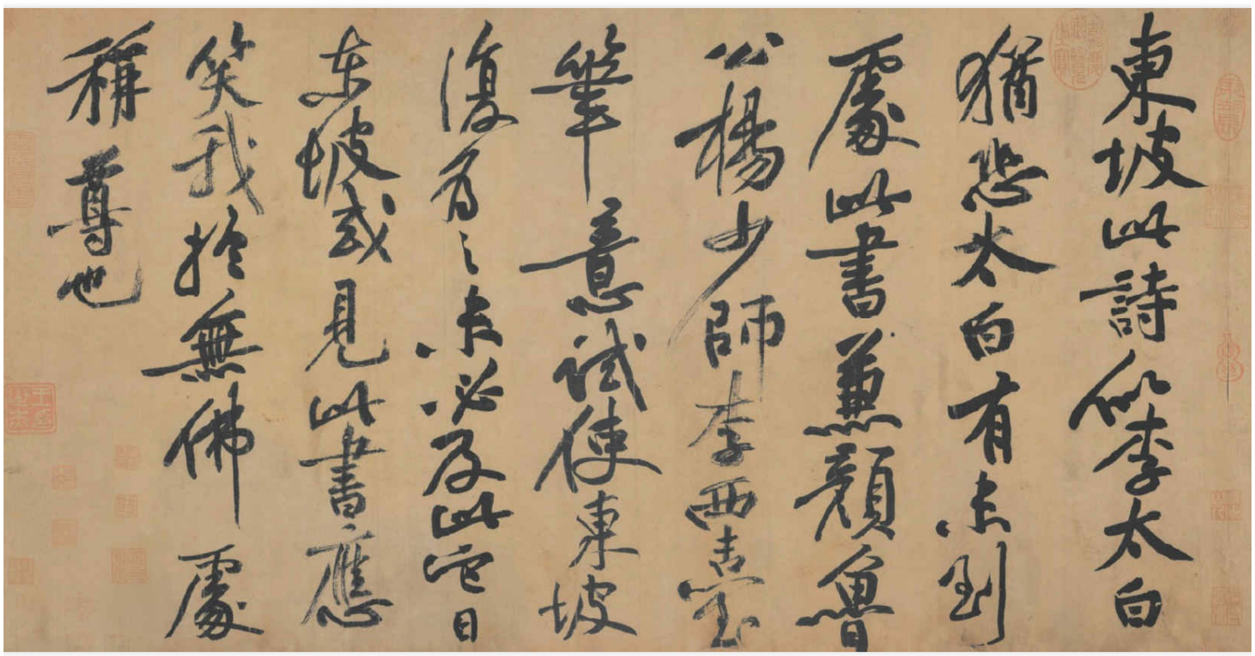
在一九二三年，弘一法师曾受印光大师的教导：“若学经，宜如进士写策，一笔不容苟简，其体必须依正式体。”所以他用的都是楷书，一笔一画皆以缓慢、恭敬的节奏进行。

我们学习弘一法师的书法，必须学习这个精神。用和平的心态来写《心经》时，就可以气定神闲地走入“静”的境界里。

而弘一法师在圆寂之前，最后写的四个字，并不像和尚字，这“悲欣交集”四个字最美，最自然。法师生前喜欢写的一副对联是：“自性真清净，诸法无去来。”达到这个境界，他的“悲欣交集”，不必用和尚字，是真性字了。



［北宋］苏轼《寒食诗帖》



［北宋］黄庭坚《跋苏轼黄州寒食诗》

# 写经历程

你心烦吗？

吃药没有用，看心理医生更烦。最好的解决方法，莫过于临摹《心经》。

什么？用毛笔？我已经几十年没抓过了。你说。

用什么笔都好，只要坐下来写就行，但是尽可能用毛笔，就算你已疏落了很久，也不要紧。日本有种写经纸，让你铺在《心经》的原文上面，你只要抓着毛笔，一笔一笔临描好了。

写多了，就可以把原文丢掉，用自己的字体去抄。

至于毛笔怎么抓？当今已有一套理论，推翻了从前老师的死教条，你要怎么抓就怎么抓，随你便，没有规定的姿势，你自己觉得舒服就是，这么一说，放心了许多吧？《心经》的真髓在于“心”，先放下。

如果你已经克服了抓毛笔的心理障碍，但又不想照日本人的方法去临，试试我近来写经的过程吧。

第一，要照什么人写的呢？当然是我们最敬仰的高僧弘一法师的书法了，有些人也许认为他的字造作，故意写成什么叫“和尚字”的，但我并不认为如此。弘一法师未出家之前临魏碑，功底很深，又学过宋人黄庭坚的字，写出来的更是潇洒。当了和尚之后选择的字体，只不过是像他学佛一样严谨，一笔一画都恭恭敬敬，一丝不苟地写出来的成果。

所以要临《心经》，最好是用弘一法师的字去练。

但是弘一法师写过的《心经》原稿不知在何方，复制的印刷品中，字体很小，看不出用笔，只得一个形罢了，但照此摹之，亦无妨。

我较苛刻，从法师写过的各种大字经文，和一些嘉言集联中，一个字一个字影印出来放大或缩小，集字贴在一张纸上，过程令我想起集王羲之的《圣教序》。

好了，弘一法师写的《心经》，每行十个字，一共有二十六行，加上《般若波罗密多心经》的题目，是二十七行。

临摹弘一法师《心经》，我起初计算每行字数，以及有多少行，然后再用红笔画格子，过程甚为繁复，未书《心经》之前，已气馁。

有一天，到上环的文联庄去，看到有一张给人铺在纸下面的薄棉

被，竟然印着“写经用”三个字，原来格子已被打好，每行十格，一共有三十七行，让书经者在前后有空位题字或书经日期，以及回向给谁，等等。我只要用一张普通大小的宣纸，将它折半，切开，铺在这张画了格子的被单上，就能即刻临摹了。

《心经》版本，在许多大陆和日本人中，都将最基本的“般若波罗密多”之中的“密”字，写为“蜜”。一看字形，联想至“虫”，或者“糖”来，对原文甚为不敬，既然这只是梵语的音译，为什么不作“密”呢？有神秘、保密的字义，是更贴切的，非常同意弘一法师的用法。

視人之惡猶己之惡視己之惡猶人
之惡猛省力除無令愧怍法界眾生
三毒除彼我同歸無上覺

丁丑四月
沙門一音



弘一法师　书法

脩啓多日不相見誠以區ゝ見叢
言ゝ曾灼艾不知體中如何来日脩偶
在家或能見足下之以申醫者常有類
非俗工深可与之論摧也亦有閑事思
相見不宣　脩再拜　廿八日
學正足下

［北宋］欧阳修《灼艾帖》

也有人批评弘一法师所写的《心经》，在字体上没有什么变化。临多了才知道每一个同样的字都各异。但是，这已是小节，变化与否，不要紧。有变化亦可，无变化亦可。

最能解释得清楚的，莫过于弘一法师自己说的：“朽人写字时，于常人所注意之字画、笔法、笔力、种类，乃至某碑、某帖之源，皆一致摒除，决不用心揣摩，故朽人所写之字，应作一张图案视之，即可矣。”

我们在还没有功力将书法写成一幅图案之前，先不必管重复不重复，尽量去临摹即行，如果再那么用心良苦，又是心烦的问题了。

一放开，临弘一法师书法也行，临日本老和尚的字也行。篆、隶、草、行、楷，都不要紧了。

当然，在中国书法家的《心经》中，我们还是可以学到许多字体上的变化。《集字圣教序》后面，怀仁和尚同时集了王羲之写的《心经》行书，也是十分珍贵，非常值得临摹的作品。

于贞观九年（公元六三五年）再将书法家欧阳询的字集起来刻成的楷书《心经》，也是典范。

清末刘墉的行书《心经》写得随意，邓石如写的篆书《心经》，也是我临摹的对象。

全文二百六十字的《心经》，内容你看得懂与否，也并不重要，只要念念、抄抄，心自然清了。

日本人的习惯，将《心经》分为十七八字一行，一共十六行，他们的写经纸也大多数用这种规格去订，如果有兴趣买来用用亦无妨。书完《心经》，已知心无罣碍了，没有什么中国人和日本人的分别，大家都抄同一种《心经》，格式相异，又如何？

等到把抄经的基础打好，就可以玩了。

怎么一个玩法？

在扇面上写着“槃”两个大字呀！要不然，在横匾上写写“三藐三菩提”，亦甚飘逸。

但是，抄《心经》的最大好处，是在家人和朋友有病难，自己感到无奈时，写来回向给他们，这是真正的“以表心意”了。

# 抄经的领悟

认识一个尼姑，叫濑户内寂听。

这位名人很有趣，言论不高深，求她给意见的人，当她是一个心理医生多过一个师姑。我单刀直入地问："每一样菜都要试，你能吃肉吗？"

"佛经中也没有说过不能吃肉，人家布施，有什么吃什么，但是不可杀生。"她回答。

"这有什么分别？"

"想通了，就有分别。"她说。

她主持的庙叫"寂庵"，每月有一次说经，信者很多，都喜欢听她的讲解。我答应过带团友们去京都抄经，想起了她，打了电话去。

"欢迎欢迎。"她说，"你们到的那天我不在，但尽量安排大家到庙里来抄经。"

过了几天，她又来电："我已经推掉约会，在庙里等你。"

抄经的过程只是把一张纸铺在《心经》上面，用毛笔临摹，但要坐在榻榻米上。二百六十六个字很快抄完，如果能忍，将会得到一片宁静。

关于《心经》，濑户内寂听曾经说过："我出家三十四年了，也只学会《心经》（笑），其他经太长，又难记，我受不了。"

"你到底领悟了什么？"我再问。

"那个色即是空的'空'字，是'有'的相反；意识了物质的存在，就是'有'，没有那种意识，就是'空'。举个例子，我在写稿时，工作人员拿了一杯茶给我，我一点也没注意到，后来写完了，忽然看见面前有一杯茶，那就是'有'。以此类推，我们不去注重人间的生老病死和爱别苦离，那就是'空'了。'空'，是一件值得学习的事。"她说。

这回带大家去抄经，除了她的解释之外，我还会用我自己了解的一套，尽量给各位讲解，虽没她的高明，但至少是广东话。

# 写经之旅

从赤鱲角飞大阪关西机场只要三小时，再直接乘一个半小时的车就到京都了。

我们这次是来抄经的，一群人浩浩荡荡迫不及待，但我还是要大家先吃顿好的，睡一晚，翌日去。我一向抄经都在早上，这习惯改不了。

第二天，我们来到岚山，因为路窄，要步行十多分钟之后才能到目的地“寂庵”。

“为什么抄经一定要跑到日本来？”有一位团友终于忍不住问。

“什么地方都可以，这里吃住都好，借故来的。”我笑着回答。

“京都那么多大庙，为什么要选这家小庵堂？”

“随意一点嘛。”我说：“庵的住持濑户内寂听是我的老友。”

“寂听是她的名字吗？”团友又问：“为什么取个寂字？因为寂寞？”

“照她的解释，寂字可作静。我们就静静地听她讲经吧。”

再也没其他问题，我们继续往前走。

从前只是一块农地，濑户内这位大尼只手空拳买了下来，按照自己的意思，一草一木地建起这个幽静的庵堂来。

门口很小，挂着的用毛笔字写的“寂庵”两个字，已被风雨冲淡了墨汁，另有个大竹筒，筒上开了个口，写着“投句箱”三个字，用来让施主们留言，也代替了普通的邮箱。

走进院子，种满了树，可怜的小白花开放，一点一点。

花下有很多地藏石像，日本人供奉的都不是留胡子的土地公，而是每一个都像儿童。有些包了一块红巾，像家庭主妇入厨时的围裙，不知有何典故，下次遇到友人再问个清楚。

另有一块巨石，刻着用抽象字体写的“寂”字，那么多个“寂”字，整个环境的气氛，产了一种非常幽静的感觉，令人安详。

再走前就是庵堂，而住持的住宅建在另一边。

“真是不巧。”濑户内寂听的秘书长尾玲子一见到我就说：“老师昨天晚上跌了一跤，肋骨断了。”

团友们听了失望，我说：“古人访友，有时过门不入。”

“您讲话还是那么有意思。”玲子说，“老师一直多么希望能见到

您，从上次《料理的铁人》节目中遇到您之后，我们时常提起。”

“那时候你也在吗？”我已经不记得了。

她微笑点头：“请进，请进。”

庵堂之中，前面摆着佛像，堂内已有数十张小桌，透过白纸可以看到下面铺满心经，我们逐字临摹即可。

砚箱中还有一块砚、一条墨、一个盛水的小碟、一枝舀水的小匙，日人叫为“水差”，另有二管毛笔和一块笔置以及两个文镇。

“写好了，请将砚和笔在后院洗干净，放回箱中好了。”玲子叮咛。香炉中的烟飘过来，我们可以开始了。

团友们看着毛笔，又望见没有桌椅的榻榻米，一阵疑团，心里一定在说：“几十年没碰过毛笔，怎么写？又要坐着写，膝腿受得了吗？”

我说：“脚酸了，起来走走，中间停下，也不会像学校里给先生骂的。”

众人笑了，放松了一点，我又接着说：“毛笔，只是一种工具，我们一抓，等于是手指的延长，不必怕。这是我的书法老师冯康侯先生教我的。”

大家更安心了一点。

“能写多少字是多少字，多少行是多少行，经文的内容不必明白，如果不懂又想知道，等写完我再解释。”

先滴水，再磨墨，我们举起笔来，一字字抄。

寂听人不在，但她的文章曾经写过：“无心抄，也能把心安稳，任何苦难，任何悲哀，一概忘怀，这就是写经的无量功德了。”

大家一起抄经，一字字用毛笔描，其中也有些写惯经的，但也因盘膝而不舒服，不过大家动也不动，把一页经书抄完。

“有点不可思议。”团友说：“我以为一定忍不住要站起来的。”

我走到各人面前看，有些笔画幼稚，有些纯熟，俨如书法家，其中一位刘先生写得最好。我说：“有什么要问的吗？”

大家都摇摇头：“今后慢慢体会好了。”

“有什么共同的感受？”

“舒服。”大家回答。

本来庵里也设了一个小卖部，今天不开了，看宣传单张，有好几种。

“和颜施”是挂墙日历。什么叫和颜施？寂听说：“是一直微笑的脸孔。布施并不一定用金钱，人类的表情之中，微笑最美了，遇到人便微笑，就是另外的一种布施。”

挂历印着寂听名言，也有每日一句的案头日历出售，印着旧历、二

十四节气和一年中的自然现象，像“今日牡丹花开”等。

最值得购买的是寂听的“微笑日记”，和别的不同，没有年份。

不但没年份，月、日都是空着的，另有空格让人填上：一、起床和就寝的时刻，让人知道睡眠时间充不充足；二、今日早、中、晚饭，让记录吃的东西平不平均；三、早、中、晚的服药；四、今日走的步数。

最重要的是有一个叫“微笑的种子”栏目，寂听问：“你开心吗？你快乐吗？你感恩吗？觉得其中之一，就要记下来，这是你微笑的种子。”

她并不赞成每天都要记日记，她说：“想记就记，不必勉强自己，另外，一有快乐的，就要填入微笑的种子栏内，遇不愉快的日子，便翻阅。你能记得过往有那么多开心事，心情自然安详了下来。微笑的种子，开花了。”

“我看不懂日文，请你把寂听的名言翻来听听。”有位团友要求。

试译如次：

爱有两种姿态：渴爱和慈悲。想独占对方，又嫉妒又执着的是渴爱。慈悲是没有要求回报的爱，没有条件的爱。释迦叫人别爱，是要人戒渴爱。

旅行和爱，有相似的地方。喜欢旅行的人，都是诗人。

旅行和死，又有相通之处，出门后不回来，是诗人才能了解的情怀。

孤独又寂寞时，旅行去吧！旅行能把寂寞的心灵和疲倦的身躯轻轻抱起。

在不同环境下，不同心情之中，我们有交友的缘分，这是天赐给我们的，旅行去吧！

今天是一个好日子，明天也是一个好日子。一起身就那么想好了。

一旦有什么不愉快的事发生了，就说：咦，弄错了吧？

这么想就对了，开朗的人，不幸的事是不会发生在你身边

的。

穿华丽的衣服能够让你心情开朗，穿灰暗的衣服心情就沉了下来。

所以我越来越爱漂亮的颜色，偶尔也施点脂粉，这并不犯戒。

近来的年轻人知道过圣诞节送礼物，过情人节又送礼物；他们不知道有布施这回事。布施，是送给佛的礼物。

我年纪越大，越感觉到自己身上的血就是父亲的血留下来的。我倒酒给别人喝的时候，瓶口和杯子的角度、距离和手势，和父亲像得不得了，令我想到在父亲生前，为什么不对他好一点。

任何悲哀和苦难，岁月必能疗伤，所以有“日子是草药”这句古话，只有时间，是绝对的妙药。

抄经和读经，不是一张进入幸福的门票。不期待回报的写经，才是一种真正的信仰。

# 宁静是《心经》的礼物，珍之珍之

我一直强调人生只有吃吃喝喝，这当然是开开玩笑；其实，心灵的慰藉是很重要。

经常鼓励年轻人多看书，多旅行，这都是精神粮食，这是年老后的本钱，可以用来回忆。

有一本叫《死前必游的一千个地方》，京都是其中之一，但看它的介绍，不过是跑跑“金阁寺”而已，从来不提三岛由纪夫有一本书以它为背景，话说一青年看那么美的庙看到发痴，最后要放火把它烧掉的故事。

京都的吃吃喝喝不是每一个外国人都能欣赏，最著名的餐厅叫“吉兆”，但奉上的怀石料理有些人会说好看不好吃，而且吃不饱。我们这回去，做个折中，在“吉兆”吃牛肉锄烧，相信团友们会满意。

在庙边吃豆腐，颇有禅意，但上桌时一看，只是一个砂锅，下面生着火，砂锅底铺着一片昆布，昆布上有几块豆腐，让汤慢慢滚，滚出海带味和豆腐一块吃，就此而已，第一次尝试的人一定呱呱大叫。吃豆腐也得来个豆腐大餐，至少有七八品不同的吃法才不会闷，但也不能贪心，要是点过十品，之后有几个月不敢去碰。

我们在京都，其他大餐还有黑豚锅和京都式的中华料理，和一般的有很大的分别。但京都人始终注重穿不注重吃，两天之后还是移师到大阪，去有马温泉浸个饱，到神户去吃最好的三田牛，返港之前再来一顿丰盛的螃蟹宴。

我们也会到京都的艺伎街散散步，买些吸油的化妆纸，再到一条充满食物的街道，让大家带些干货当手信。

此行最少可有抄经经验的收获，《心经》不必每句都懂，先入门，先记一记，今后慢慢了解体会。回来照庙里的方法抄经，能抄多少句是多少句，不必急着抄完。这时你会发现一切烦恼扫空，那种宁静，是《心经》送给你的第一份礼物。珍之珍之。

# 石斋

书画文具店，标青的有上环的“文联庄”和油麻地的“石斋”。老板黄博铮先生，本身是一个书法家，与同好共创“甲子书法社”，一周一次在店里雅集，也教学生。

做这一行的，本身不爱好艺术不行，黄先生说：“市场很狭窄，没什么人肯干。”

我就是喜欢光顾这种“没什么人肯干”的铺子。“石斋”中各种文具齐全，单单宣纸就有上百种选择，我最爱用的是“仿古宣”。

字画收藏一久，白色或米黄色的纸，便会变成浅褐色或淡绿色。后者的颜色最美，看起来非常舒服，那种绿绿得可爱，像新摘的龙井。闻起来还有种香味，真个名副其实的古色古香。当今写字，不可能有这种效果，只有用“仿古宣”了。色彩一样，但没有香味，也只好接受。

店里也替客人接刻印的单。不收费用，直接让顾客和名篆刻家接触。我的大师兄孔平孙先生也帮人家刻，小师兄禤绍灿本来也在“石斋”挂作品，但近年来积极教拳，篆刻方面少去碰。古人说做才子有二十种条件，琴棋书画后还有个“拳”字，绍灿师兄是真正的才子，我只是二十分之一才子。

这个年代，还有什么人对书画有兴趣呢？老板黄先生说：“主要客路是一些中产阶级，公务员和老师居多。他们收入稳定，空余时间控制得住，就会学字画了。但是近年来铁饭碗也打破了，客人又减少。”

“我们这一辈，也给父亲骂不学无术。”我说，“我相信青出于蓝，总有人肯学。”

“是的，”黄先生说，“有一技之长，至少老了可以摆摆摊写挥春，不必去当看更。”

# 好同学

“我的字写得很丑，您教我书法好吗？”弟子问。

“单单觉得字难看，而要学书法，是不够的。所谓书法，是一种艺术，要渐渐觉得很喜欢，到最后入迷，才来学也不迟。我是从四十岁学起，现在才有点像样，你有大把时间先学你更喜欢的东西。”

“如果我马上想学，有什么方法？”

“像我老师冯康侯先生教我，从行书学起，选王羲之的《集圣教序》临摹。”

“为什么别的帖不行？为什么不临楷书而临行书？”

“《集圣教序》中的字数多，可以学到各种变化，行书写起来比楷书方便，最实用。”

“可以把我的字变美吗？”

“绝对能够令你的字脱胎换骨，我以前的字简直是鬼画符。所有的艺术，都要先下一番苦功，没有乘直升机达到目的的。中国的艺术，讲究拜师。有人指导，可以教你一条快捷方式，不必走冤枉路，也不会教你学粗俗低级的字帖，那会学坏人的。你写几个字给我看看。”

徒儿抓起毛笔，写了东南西北。我说：“唔，还可以。”

“从几个字就能看一个人来吗？”

“当然。有些人鼠尾拖得很长，说什么也教不好。”

“你真的是一个好老师。”

“形式上我是你的老师，精神上我不要做你的老师。”

弟子不解。

“我的老师说：‘我只告诉你，要向什么什么人学，我也是向这些人学的。你学他们，我也学他们，那么，我们已经没有师徒之分。我不要做你的好老师，我要做你的好同学。’”

# 救命记

在嘉禾电影工作时，同事兼老友的区丁平，是美术指导出身，后来晋身导演，对建筑甚有研究。他时常告诉我：“千万别买顶楼的房子，我们都向往有个天台，但一住下就发现不断漏水，手尾很长。”

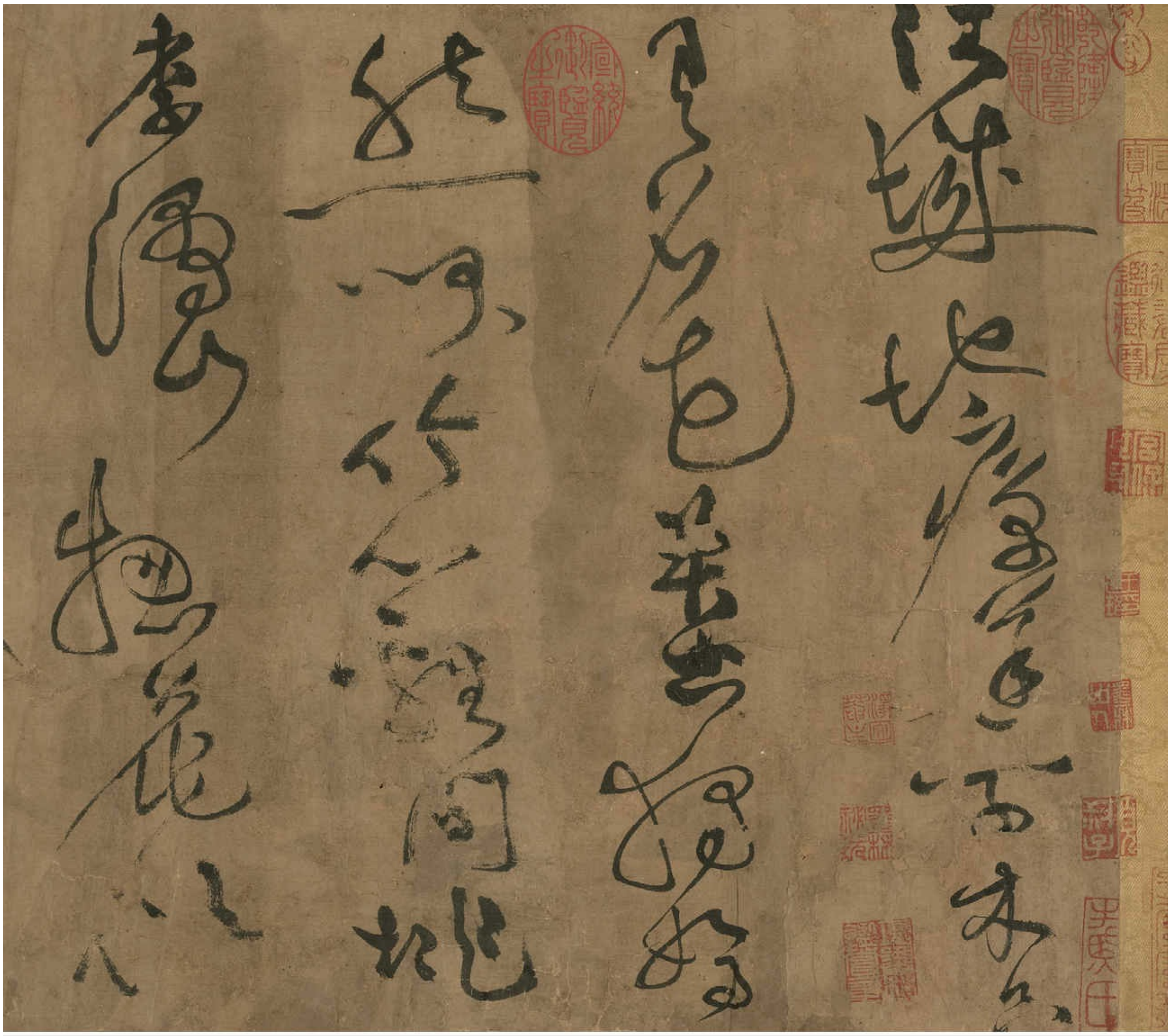
我没听他劝告，购入了公寓最高一层，果然深受其害。最初搬进去已经把整个天台翻开，拆除所有瓷砖，做好一切防水工程，俨如新建。咦，一到夏天大雨，水即透了进来。

请装修人员来看，说得重新来过，花了几十万修好，第二年，又漏水。

这回请一位专家，再花一笔巨款，在天台上用玻璃塑料建了一个大盆子，像个游水池，一劳永逸。

家中杂物甚多。书籍已尽量丢弃，凡是能在书店中买到的都不藏了，剩下的只是随时要用到的参考书。其他在旅行时买下的东西，用纸箱封着，写上日期，过了数年也不去想到的，也都送人。

唯一收藏好些字画，尤其是四幅印章的原钤，出自老师冯康侯先生的手笔。老人家一生刻印七十年，至少有上万个，说自己喜欢的寥寥可数，就亲自钤后禳好，装入酸枝玻璃架内，挂在他的书斋。



［北宋］黄庭坚《临苏轼海棠诗》（局部）



［北宋］赵佶《秾芳诗帖》

晚年只收禤绍灿和我两个学生。我们不贪心，不敢向老人家要任何墨宝。老师于一九八三年逝世，他儿子有一天忽然来电问我要不要那四幅印谱，可以出让，我喜出望外买下，一直挂在墙上。见到它们，灯下上课的情景就浮现。

前一阵子有个老师的纪念展览，我把这四幅印谱大方地借出，因为

这代表他一生作品，少了失色。还回来后一下大意，让菲律宾家政财理放进了贮藏室，今天打开一看，整间房子都透满了水。

大惊，第一个想到的就是那四幅印谱。打开封套，被水浸湿已久，有一半已发了霉，充满黑点！如果是人的话，等于躺在血中。

哇！我大叫，心痛如焚，即刻想到把那装修佬抓来斩几刀。二话不说，我把它们抱起，冲到楼下，叫司机飞车过海，送到医院。

所谓的医院，就是上环永吉街的文联庄了，只有找到那家人的裱画师傅，才知道这四幅印谱的命运。

皇后大道中上不能停车，我命令司机，罚款也不要紧，把车子半路摆下，司机扛头我抬尾，十万火急将四幅东西送进二楼的店里。

“有救吗？有救吗？”我一看到文联庄的李先生就大声叫问。

李先生观察一轮，有如院长，然后慢慢点头。

“能有多少成像新的？”我又叫。

“八成。”

“不！”我悲鸣，“你一定要再想办法！”

“尽人事吧，”李先生答应，“希望做到九成。”

我整个人到现在才放松下来，腿一软，差点摔倒。护士们，不，是店员们拿了椅子我坐下。

李先生开始欣赏老师的作品，这四幅原钤用的宣纸，上面有红色的格子，以原子笔打出，他记得还是老师托他间格出来的。上面的印章，他也能一个个如数家珍地说出它们的出处，是为什么什么人刻的。我决意在救起印谱后，用毛笔记录下来，裱好镶架，放在四幅的旁边。

心情还是不能平复。这时店员拿出画册，要我写几个字送给他们。

“写些什么？”我脑子一片空白。

“豪放一点的。”他们说。

忽然想到，现在有一杯在手，该是多好！酒瘾大作，提起笔来，书了“醉他三十六万场”。

“一年三百六十五天，十年三千六，百年三万六。醉个千年，好，好！”李先生说。

其他店员也纷纷拿了画册要我题字，反正手已沾墨，就写个兴起，先来个“逍遥”二字。

另一页，题了“自在”。

店中来了两位客人，男的洋人来自多伦多，热爱中国文化，喜书法；女的是中国人，也有同好，时常光顾文联庄，今天刚好碰上，也在店中买了写对联的宣纸，要我替他们题字。也好，来个大赠送。

记得家父在世时，访问过冯老师，老师高兴，知道母亲爱喝白兰

地，写了一个对子赠送我的双亲，对曰：

万事不如杯在手，

百年长与酒为徒。

学老师，替这对客人写上了，其他人看见我题对联，也都要求。想起家里还有一对弘一法师的，对曰：

自性真清净，

诸法无去来。

临摹了法师的和尚字体乐书之。

那位外国朋友不够喉，要我题诗，我将老家壁上题着的绝句写上：

锦衣玉带雪中眠，醉后诗魂欲上天。

十二万年无此乐，大呼前辈李青莲。

“李青莲是谁？”他问。

“李白的外号。”我回答。

“到底什么叫书法？”他问，“要怎么才把字写得好？”

我说：“字写得好不好没关系，你没看到我气冲冲地跑进来，现在心平气和？这就是书法了。”

# 般若波羅蜜多心經

沙門玄奘奉　詔譯

觀自在菩薩行深般若波
羅蜜多時照見五蘊皆空
度一切苦厄舍利子色不
異空空不異色色即是空

# PART 3　不当书法家，只做爱好者

书法，是一件能让人身心舒畅的事，写呀写，写出愉悦，写出兴趣来，多看名帖，你会有交不完的朋友。

## 书法的乐趣

二〇一八年，我又在青岛举行第三个书法展，地点在青岛城市艺术馆。

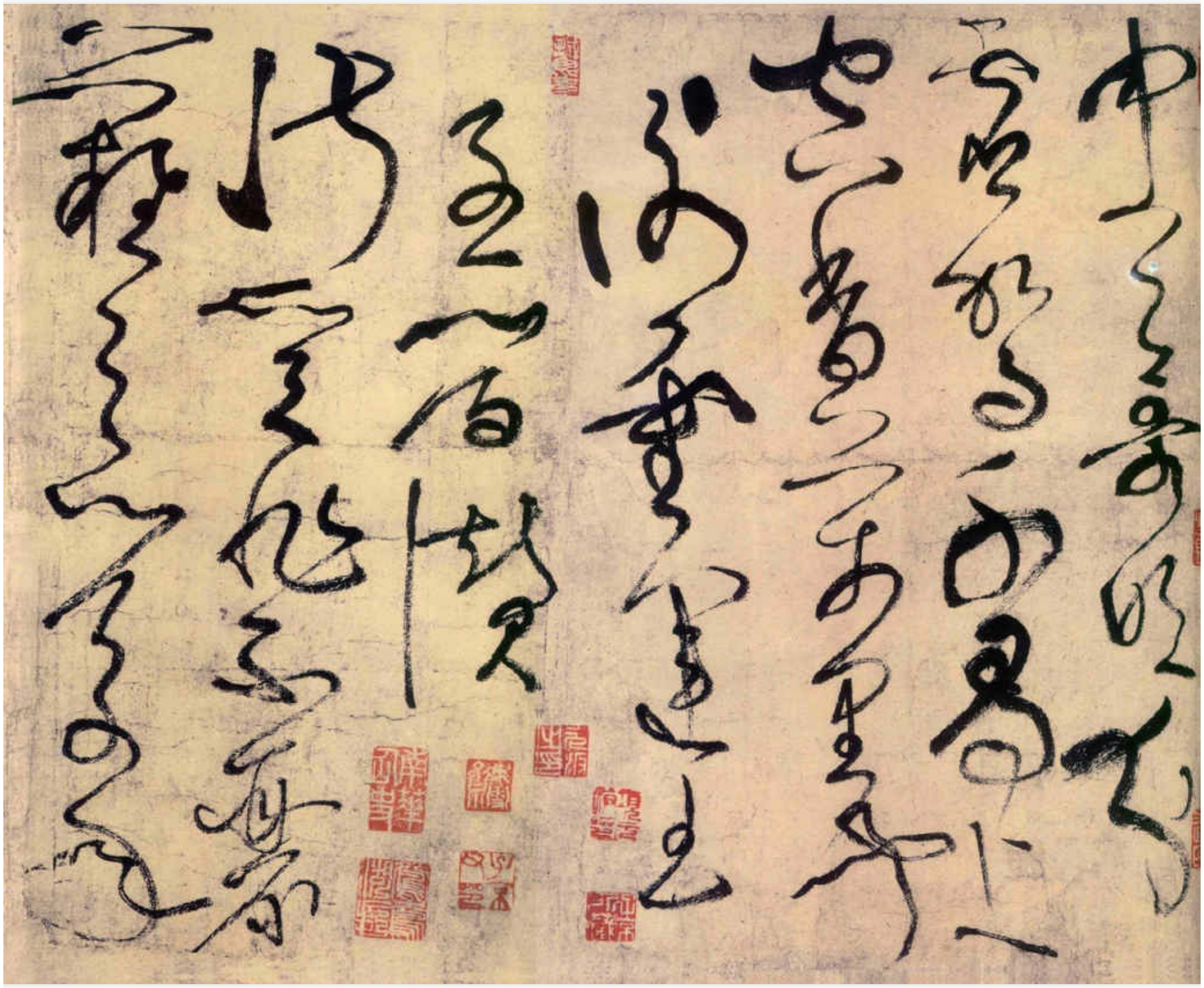
这次当然也有苏美璐的插图原画衬托，才能出色，我们两人的作品已一同走过三十多年，可以说得上是形影不离。如果以世俗说上收藏价值，那么她的绘画远比我的书法高。

为什么要开书法展？好玩嘛。过程中会认识许多有趣的人物，今人古人，这个字为什么他可以写得这么美？难吗？当然不容易，也不是不可能学得几分像样的。

熟能生巧四个字是条康庄大道。不迟不迟，我四十岁之前的字，用我爸爸的话，是鬼画符，各位拿起笔吧，一定会写得比我好。

我想讲的是：书法不一定是闷，乐趣是无穷的，有很多人一直往古板大道理去钻，那就枯燥无比了。我拿起笔来，第一次写的就是“别管我”，从此我要做什么就是什么了，没有人管得了我做些什么。我已经进入我自己的世界，我自由了。

上两次在北京和香港的荣宝斋展出所以会成功，都因为我不说教，在内容上我尽量放松，甚至俚语也搬了出来，来参观的，觉得我像是一个“人”。



［唐］张旭《古诗四帖》（局部）

通过互联网和社交平台，如果你不能够来到青岛也不要紧，我会将每一幅展出的字陆续用新科技发表，如果你看到喜欢的，就可以在计算机上认购了。会寄失吗？有根据的话，我重写给你就是。

也可以为各位题上上款的，什么先生雅属等字眼，不另收费用，而展览的目的在于多卖，任何方法都行，何必忌讳？

我老师冯康侯先生也曾经告诉过我：“别以为这是一件什么清高的事，我开书法展时，遇到什么俗人，也照样把内容解释一下。”

这教训得好，为什么要解释，不如把字写得易懂一点，将字句写得亲切一点，近人性一点，但也不必讨好买者而委屈自己，不会写上祝您荣华富贵等字眼。

第一个展览名叫“草草不工”，那是我最喜欢的四个字，的确是草草，的确是不工。第二个题为“可悬酒肆”，就是因为我的字有很多餐厅

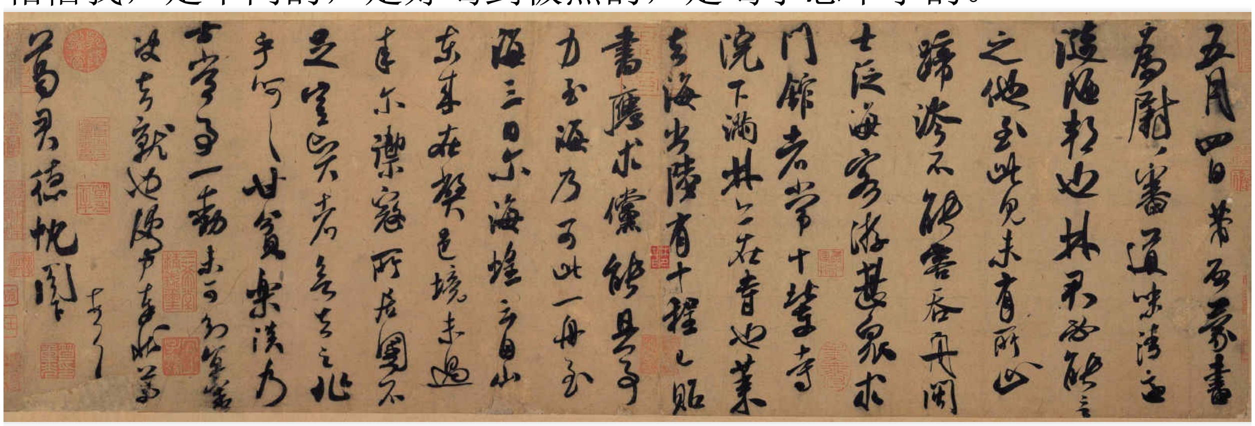
想要，也托福这群餐厅老板，字的价钱才能愈来愈高，实在感谢他们。展品中也有些投其所好的，像“一粒米中藏世界，半边锅里煮乾坤”“世间浮云何足问，不如高卧且加餐”，等等。

这一次的“还我青春火样红”，是我喜欢的句子，出自臧克家的诗“自沐朝晖意蓊茏，休凭白发便呼翁。狂来欲碎玻璃镜，还我青春火样红。”

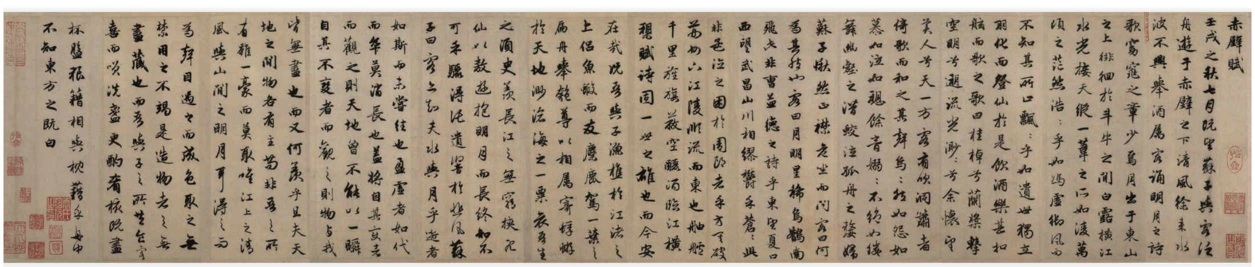
我不爱新诗，它根本就是切断了的散文，这首旧诗体的，平易近人，非常欣赏。

至于展出内容，也和以往的一样嬉笑怒骂。有些我喜欢的句子，像“趁早做完悔不当初事”“今晚我要笑着睡觉”“活得一天比一天更好”“何必活得那么辛苦”“仰天大笑出门去”，等等，希望各位也爱看。

每次去青岛，马琪一定从青岛啤酒厂买了两大袋原味啤酒给我喝，相信我，是不同的，是好喝到极点的，是喝了忘不了的。



［北宋］米芾《蜀素帖》



［元］赵孟頫《赤壁赋》

# 书法是让人身心舒畅的事

对荣宝斋的印象，来自儿时家中的木版水印画，与真迹毫无分别，另外家父藏的许多信笺，都是齐白石为荣宝斋画完印出，精美万分。

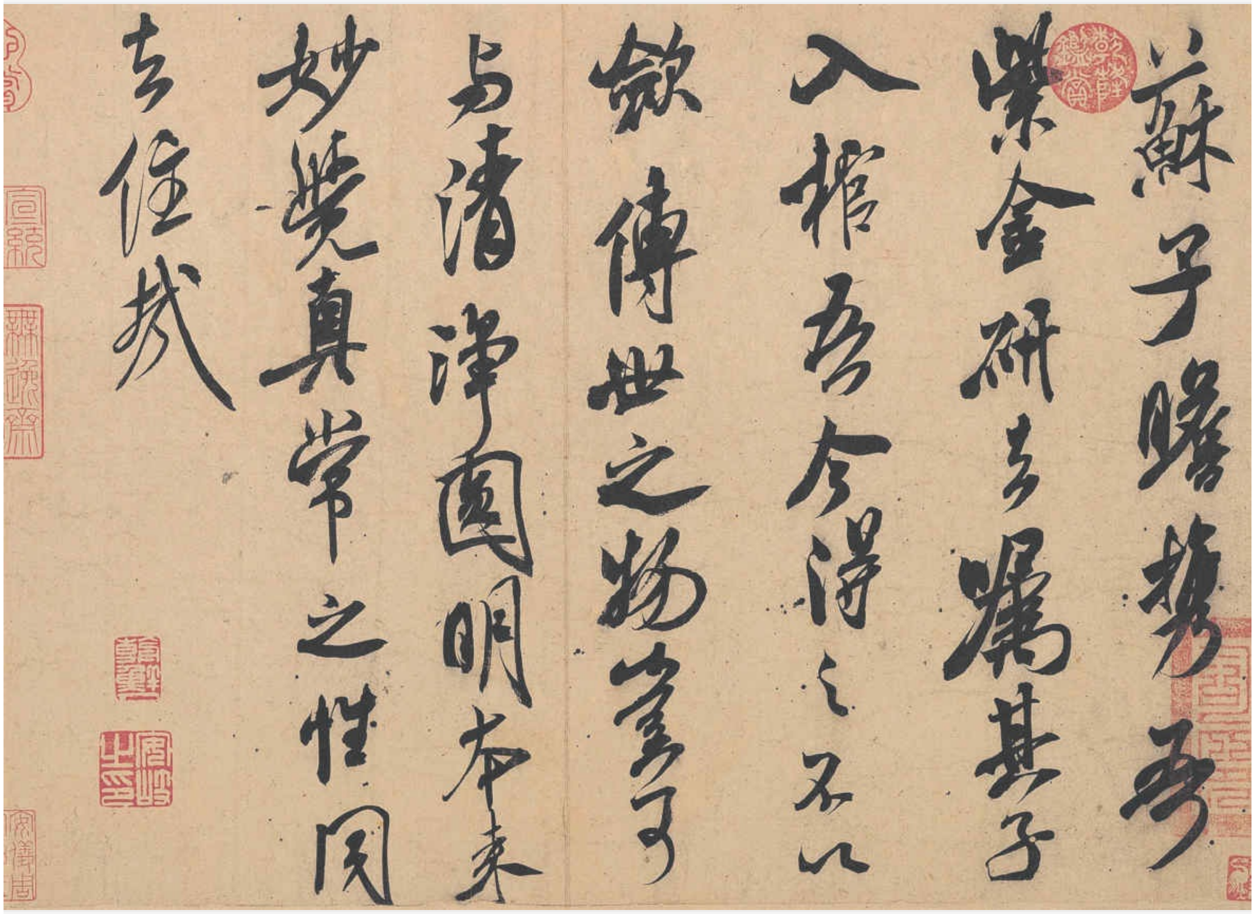
首回踏足北京，第一件事就是到琉璃厂的荣宝斋参观，感到非常之亲切，像回到家里一样。从此去了北京无数次，一有空闲，必访。有一年适逢冬天，在荣宝斋外面看到一位老人卖煨地瓜，皮漏出蜜来，即要了一个，甜到现在还忘不了。

家里许多文具，都在荣宝斋购买，尤其是印泥，荣宝斋的鲜红，是其他地方找不到的。当然还有笔墨、宣纸，等等，每到一次，必一大箱一大箱买回来。

荣宝斋最著名的，还是它的木版水印，我参观过整个过程，惊叹其工艺之精致，巅峰的《韩熙载夜宴图》，用了一千六百六十七套木版，花了八年功夫，前后长达二十年才完成，是名副其实的“次真品”。

我的书法老师冯康侯先生曾经说过：“与其花巨款去买一些次等的真迹，不如欣赏博物馆收藏的真迹印刷出来的木版水印。”

与荣宝斋有缘，当谭京、李春林和钟经武先生提出可以为我开一个书法展时，我觉得是无上的光荣，原意是和苏美璐一起去的，但她忧虑北京的空气，最后还是由我一个人献丑！



［北宋］米芾《紫金研帖》

说好六十幅，我还是只写了五十幅，留了十幅让苏美璐展出她的插图，至于展览的题名，我始终认为“书法”二字对我来说，是沾不上边的，平时练的多数是行书和草书，最后决定用《蔡澜行草暨苏美璐插图展》。

之前，我与荣宝斋合作过，用木版水印印了我写的“用心”二字，卖得甚好，这回也同样地印小幅的《心经》和一些原钤的印谱，出让给有心人。

画展和书法展是我经常去看的项目，我时常构想，要是自己来办，会是怎么样？第一，看别人的，如果喜欢，多数觉得价钱太贵，一贵，就有了距离。基于此，木版水印是一个办法，喜欢的话，捧一幅回去，是大家负担得起的。但木版水印制作过程繁复，亦不算便宜，好在我的商业拍档刘绚强先生是开印刷厂的，拥有最先进最精美的印刷机，每一部都有一个小房间那么大，刘先生替我印一些行草出来，价钱更为低廉。

书法展期间，荣宝斋要我办一场公开演讲，这也好，荣宝斋有自己的讲堂，不必跑到其他地方，主办方要我确认演讲的内容。我一向都不做准备，勉为其难，就把讲题定为《冯康侯老师教导的书法与篆刻》。对方又说要一个简单的，我回答一向没有这种准备，到时听众想听什么就讲什么吧。

多年来勤练行书和草书，要说心得，也没什么心得，不过冯康侯老师教的都是很正确的基本，我就当成一个演绎者，把老师说的原原本本搬出来，应该不会误人子弟。

当今，学书法好像一件很沉重、很遥远的事，我主要讲的是，不要被书法这两个字吓倒，有兴趣就容易了。没有心理负担，学起来更得心应手。做学问，不必有什么使命感和责任感。书法，是一件能让人身心舒畅的事，写呀写，写出愉悦，写出兴趣来，多看名帖，那么，你会有交不完的朋友，虽然都是古人，像冯康侯先生说的："我向古人学，你也向古人学，那么，我们不是老师和学生，我们是同学。"

书法展中展出我多幅草书。草书少人写，道理很简单，因为看不懂，我最初也看不懂，后来慢慢摸索，就摸出一些道理来。

我选的草书内容，都是一些大家熟悉的，像《心经》，各位可能都背得出来，用草书一写，大家看了，啊，原来这个字可以那么写的，原来可以这么变化，兴趣就跟着来了。

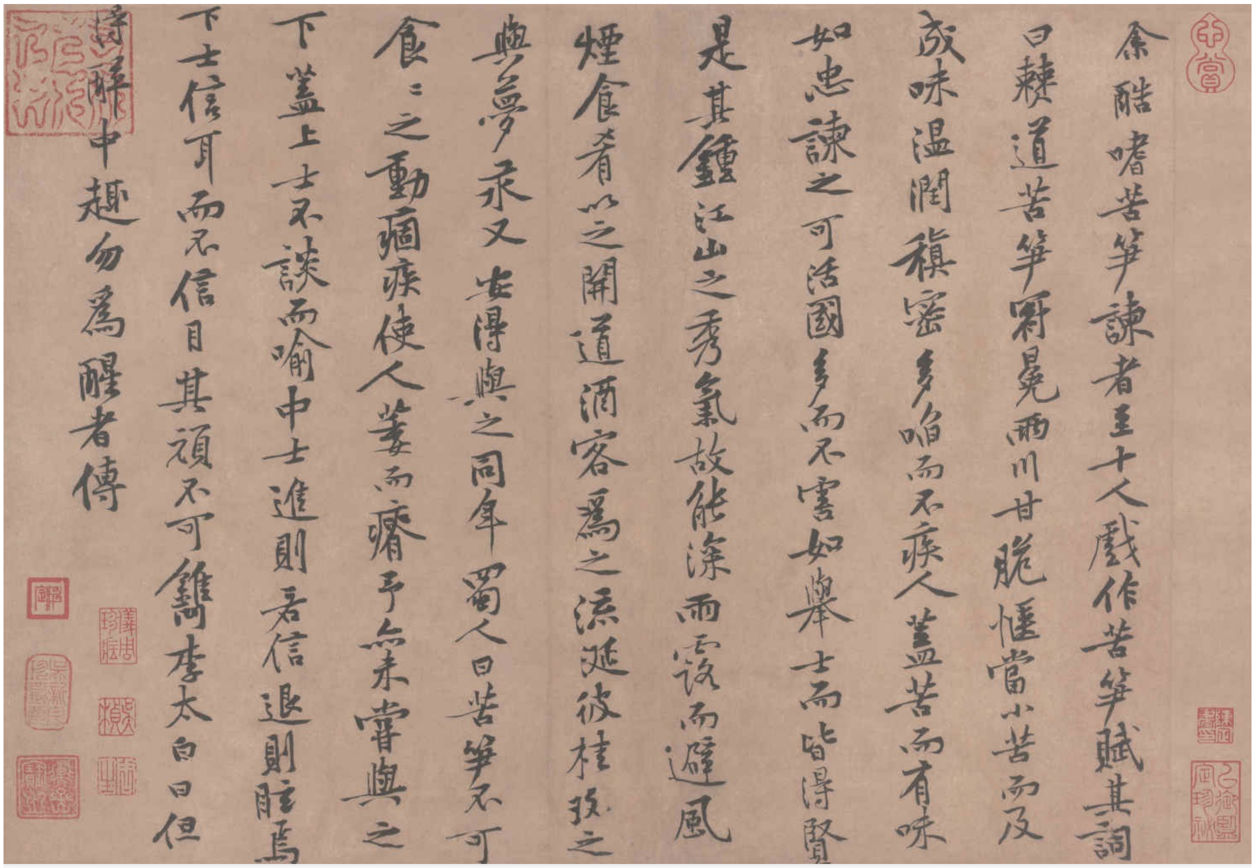
草书有一定的规则，像"糸"字旁，写起来作一个"子"字，今后大家一看，即刻明白，只要起步，慢慢地都能看懂。

草书也不一定要写得快和潦草，记得冯老师说过，草书要慢写，一笔一画，都有交代。一位学草书的友人说，笔画写错了也不要紧，但是慢慢写，不错不是更佳？

"书法家"这三个字，我是绝对称不上的，"爱好者"这三个字更好。成为一个"家"，是要花毕生精力和时间去钻研的，我的嗜好太多，不可能完成这个任务。

当成兴趣最好，研究深了，成为半个专家好了，不必太过沉重。一成为半个专家，就是一种求生本领，兴趣多，求生本领也多，人就有了自信。

人家问我学书法干什么，我一向回答："到时，在街边摆个档，写写挥春，也能赚几个钱呀。"



［北宋］黄庭坚《苦笋帖》

# 行草展花絮

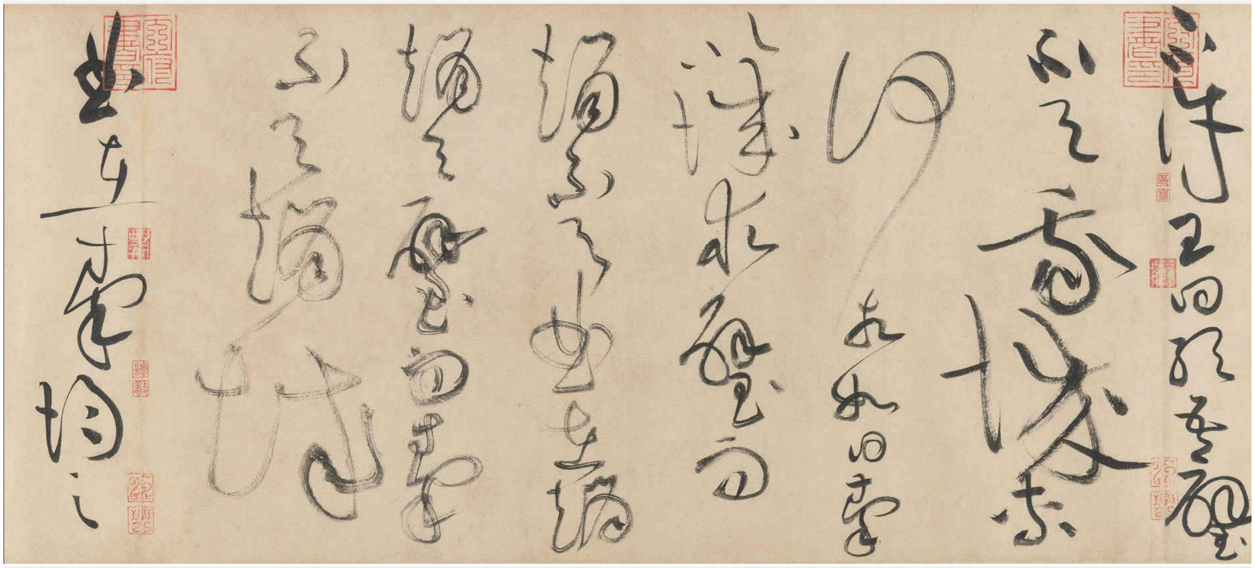
二〇一七年十月二十七日，在北京的荣宝斋开了我人生第一次展览会。前一天抵达，看布置已经做得完善，放心了。除了自己的字四十六幅，还有十张苏美璐的插图，才没那么儿闷。我也是一个常去看展览的人，发誓若有机会自己开一个，一定克服一些小毛病。

什么毛病呢？通常看完就走，没买到一幅。为什么？贵呀。所以这次和主办单位商量好，尽量把价钱压低。真迹还是觉得太贵的话，买本纪念册好了。纪念册也分三种，平装版的大家都可以轻松地带回去，要求好一点的有两种不同尺寸的版本，用宣纸印刷，精美得很。

开一个展览，再多人来看也是那么一群，当今有了互联网，我在各个平台上把作品放上去。荣宝斋也随时代并进，有自己的网站可以出售作品，所以加起来，连同现场出售的，第一天已经卖掉一半以上了。

事前主办单位问我要不要开个酒会之类的，我最怕这种应酬了，什么都不要，也谢绝了花篮，每次看到展完后被丢弃的那么一堆，就觉得又浪费又不环保。我开玩笑说不如折现吧，再不然就用这些钱买本纪念册。

展厅一共有两层，下面的我放了一幅很长很大的草书《心经》，当成是“镇店之宝”吧。来看的人因为熟悉内容，对着那些鬼画符似的草书，也能一字字念出。



［北宋］黄庭坚《廉颇蔺相如传》（局部）

检讨第一天的成绩，发现最快卖出，也是卖得最好的，是我那些不合常规的。像“别管我”那幅，卖完后还有客人再订。在展厅的二楼设有一张案桌，由好友糖糖在那儿泡浓得似墨的熟普洱给我喝，另一张大的，留着给我写字，我一有空档，就在那里写呀，再写，然后把卖出的拆下被客带走，我写完荣宝斋即裱，随时补上。

第二天，也是重阳节，在荣宝斋大讲堂做一场公开演讲，这回有友人褚海涛开的“无忧格子”奶酪赞助，组织了团队，在现场直播，然后再转发到其他网络平台，不然的话，来的人再多，也比不上利用互联网的效力那么高。

大家的问题一一回答，除了书法上的，还有盛情的、美食的、反应非常热烈。

字接着卖，没有停过，一有空档，就往整个琉璃厂溜达，每家字画店、古董店和书店都进去逛逛，是我多年来的心愿。

第三天，应清华大学同学邀请，到礼堂去和大家交流。清华大学当今的银杏树叶都已金黄，配衬着这几天很难得的清澈蓝天，环境特别漂亮。同学们的问题集中在年轻的迷惘，我告诉大家唯一克服的方法，就是培养一种兴趣或嗜好，研究再研究，研究深了，就会找很多书看，一看之下，原来早已有人做过更深的学问，你能与古人交朋友，哪有时间寂寞或迷惘？

也不到处去找东西吃了，北京的交通不是开玩笑的，一出门就一两个小时塞车，还是乖乖留在展览会场。好友洪亮到各名店去打包，把一

堆堆美食买回来，荣宝斋也特别开恩，让我在茶桌上开餐，吃得饱饱。

洪亮是摄影机名厂哈苏的高层，到处去展示产品，也乘机寻找美食，吃得身材略胖，为了答谢他的心意，写了“肥又何妨”相送，他高兴得很。

字继续卖，我继续补，但也会闷的，闷起来，我和小朋友们玩，摄影家刘展耘的小女孩很可爱，我画了一个《半鼻子》卡通人物，先画五个小圈，再一个大圈，点上眼睛，即成。刘千金看得大乐，我也画得发狂，再来一副史努比睡在狗屋上的给她。铺满满地的字，刘展耘要他女儿选，她挑了一张《酒色财气》，真是孺子可教。

和荣宝斋结缘，由我请他们刻木版水印开始，《用心》那两个字印了多幅，卖完又卖，这也是替来参观的朋友们着想，真迹太贵，也可以便宜地收藏和真迹一模一样的木版水印，我替买的人提上名字上款，再原钤一个印章。

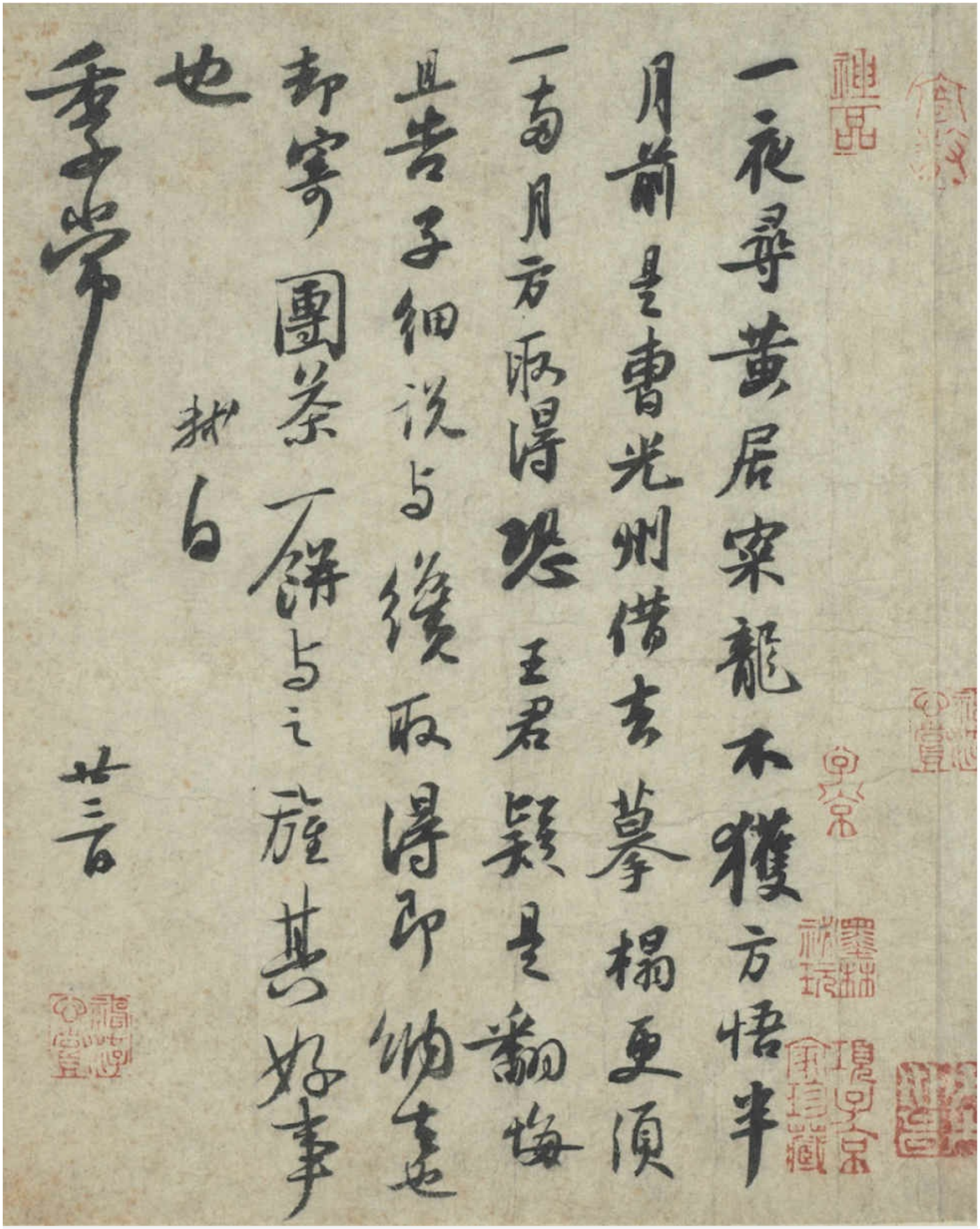
我的生意上的拍档刘绚强先生一个印刷界的巨子，拥有最新进的印刷机，像一间房子那么大，什么原材都可以印上，玻璃、宣纸、布条，这次他为我做了很多真迹的衍生品，都价廉，其中一幅“莫愁前路无知己，落花时节又逢君”，特别受欢迎。不来现场，网上也可以买到。

展出期间，来了一位嘉宾，大家也认识，就是钟楚红了，许多现场看字的朋友遇见了，都不相信自己的眼睛。

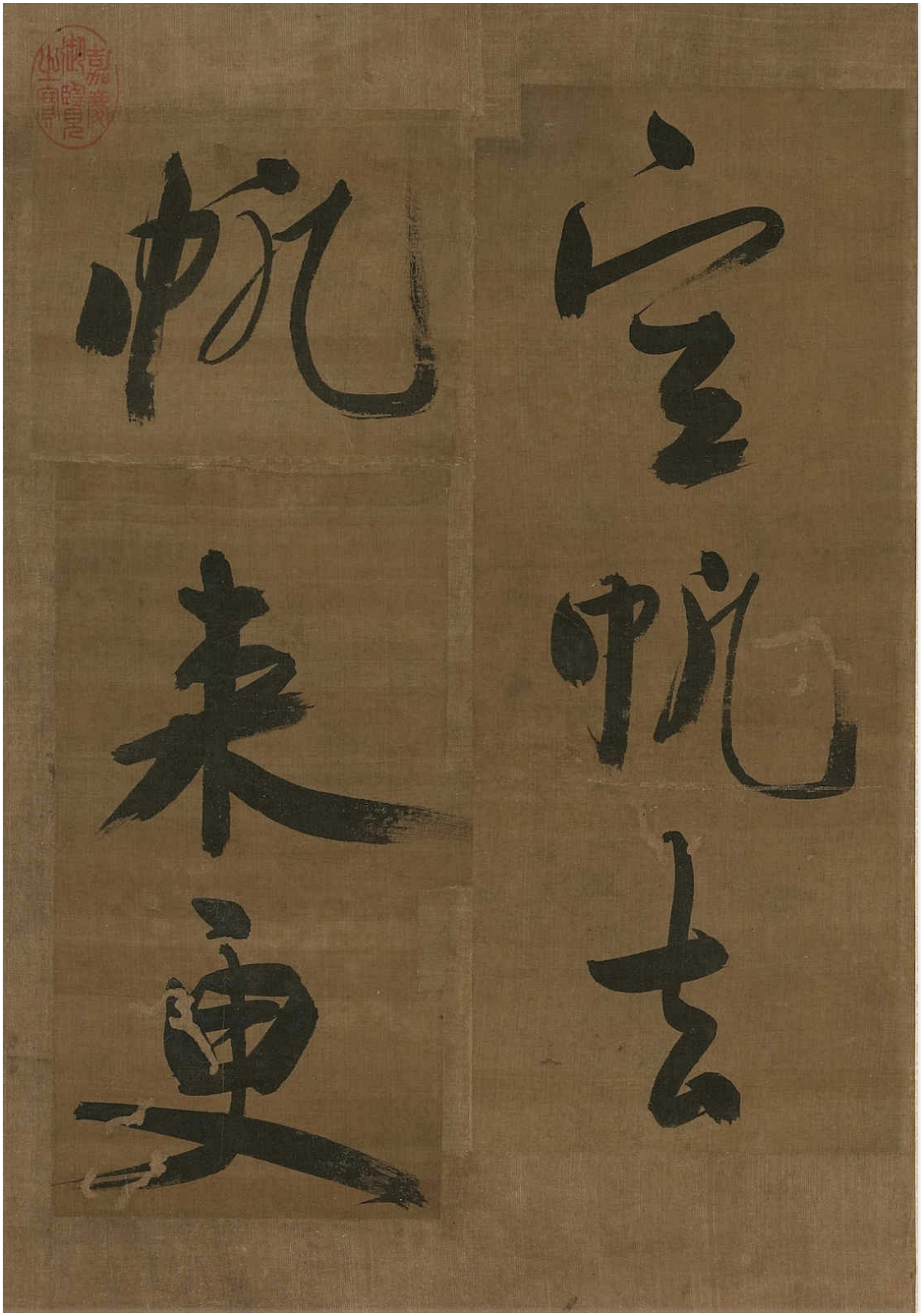
荣宝斋行草展，为期六天，圆满地结束了，展品四十六件全部售罄，应大家要求，再添了多幅，又有订制十数件，算是对荣宝斋和自己有一个交代。

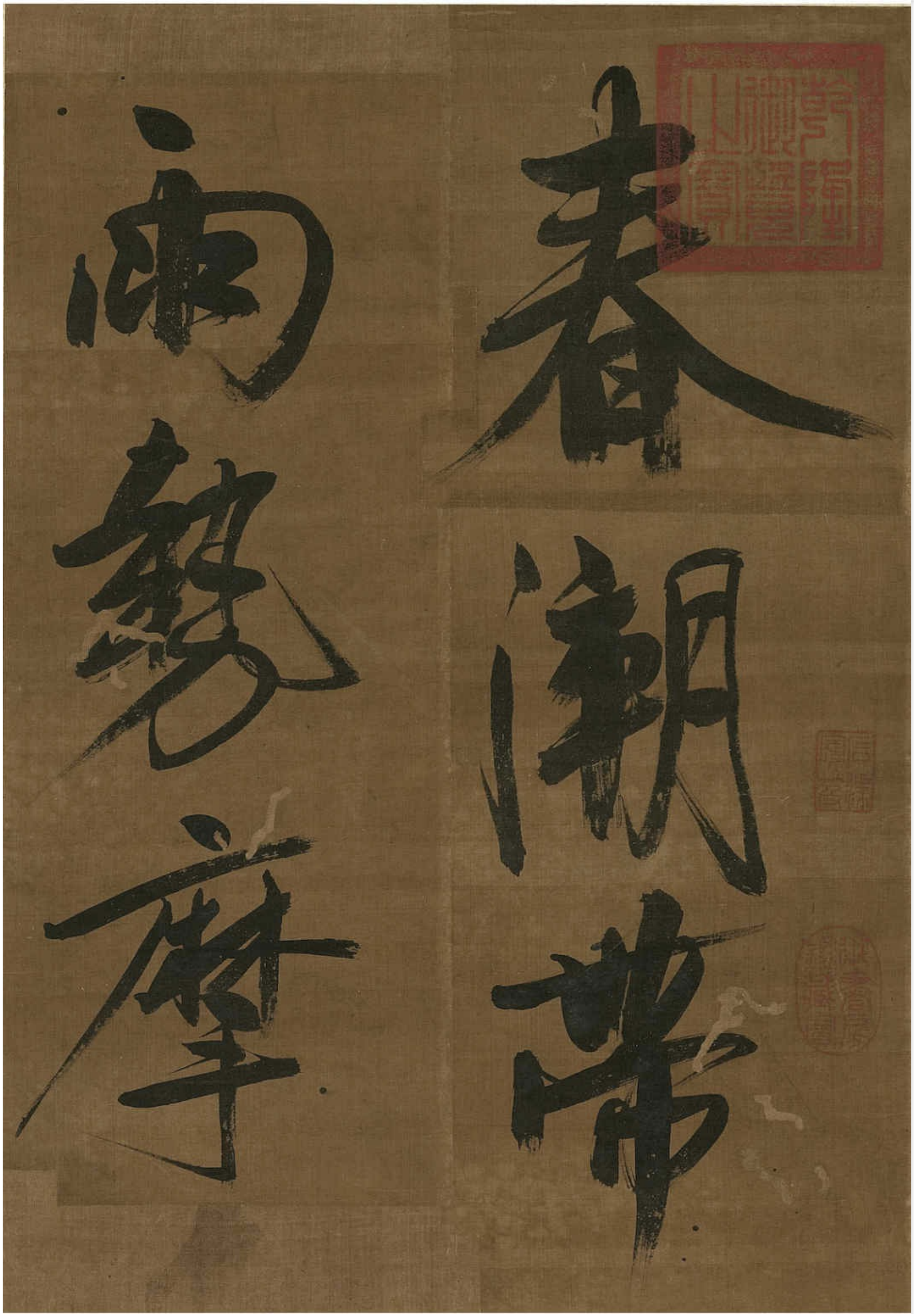
一般展览，开完了就完了，但当今的可以不断地延伸，在网上继续出品。大家对“别管我”有兴趣，再下来就有“谁在乎”“管他呢”，等等，都是不正经的，都是以前书家不肯写的，我才不管，大家喜什么买什么，国内人士所谓的“接地气”，就是这么一回事。

返港后，倪匡兄说北京那么多书法家，你竟然敢去撒野？我笑着：“大家对老人家还是客气的，所以现在七老八老才有勇气。觉得最好的还有一副：双鬓斑斑不悔今生狂妄。”



［北宋］苏轼《一夜帖》


空帆去
帆来東


春潮帶
雨

［北宋］黄庭坚　书七言绝句

# 可悬酒肆

与"荣宝斋"由制作《用心》二字的木版水印而结缘，在二〇一七年底于他们的北京展览厅举行了我的行草展，获大家爱戴，全部售罄。再接再厉，二〇一八年的春天，我又在香港的荣宝斋再来一次。

为了求变化，我向香港荣宝斋的总经理周伯林先生提出，不如与苏美璐一起举办，周先生表示赞成，展名顺理成章地叫为"蔡澜苏美璐书画联展"。

苏美璐和我的合作，不知不觉之中已经三十年，连她的英国儿童书籍出版商也觉得是一件很难得的事，当今她在国际的名声甚响，《纽约时报》记载过："苏美璐作品充满光辉，每一幅都像日出时照透了彩色玻璃……"

她的插画获得无数奖状，尤其是一本叫*Pale Male*：*Citizen Hawk of New York City* 的，描述纽约的老鹰如何在石屎森林中骄傲地活下去的，图文并茂，值得收藏。

好莱坞奥斯卡影后Julianne Moore的儿童书《我的母亲是一个外国人，但对我不是》（*My Mom Is A Foreigner, But Not To Me* ），也指定要苏美璐为她插画。

这回联展，我自己六十幅文字，选了她六十幅图画，都是以前我写过的文章中出现过。我每次看自己的专栏时，先看她的画，总觉得画比文字精彩。

至于我的字，看过师兄禤绍灿先生之前举行过的展览，各种中国字的形态都精通，数百幅字洋洋大观，实在是大家。我越看越惭愧，只能用我写惯的行草作字，其他的大篆小篆和钟鼎甲骨等，一概不通。

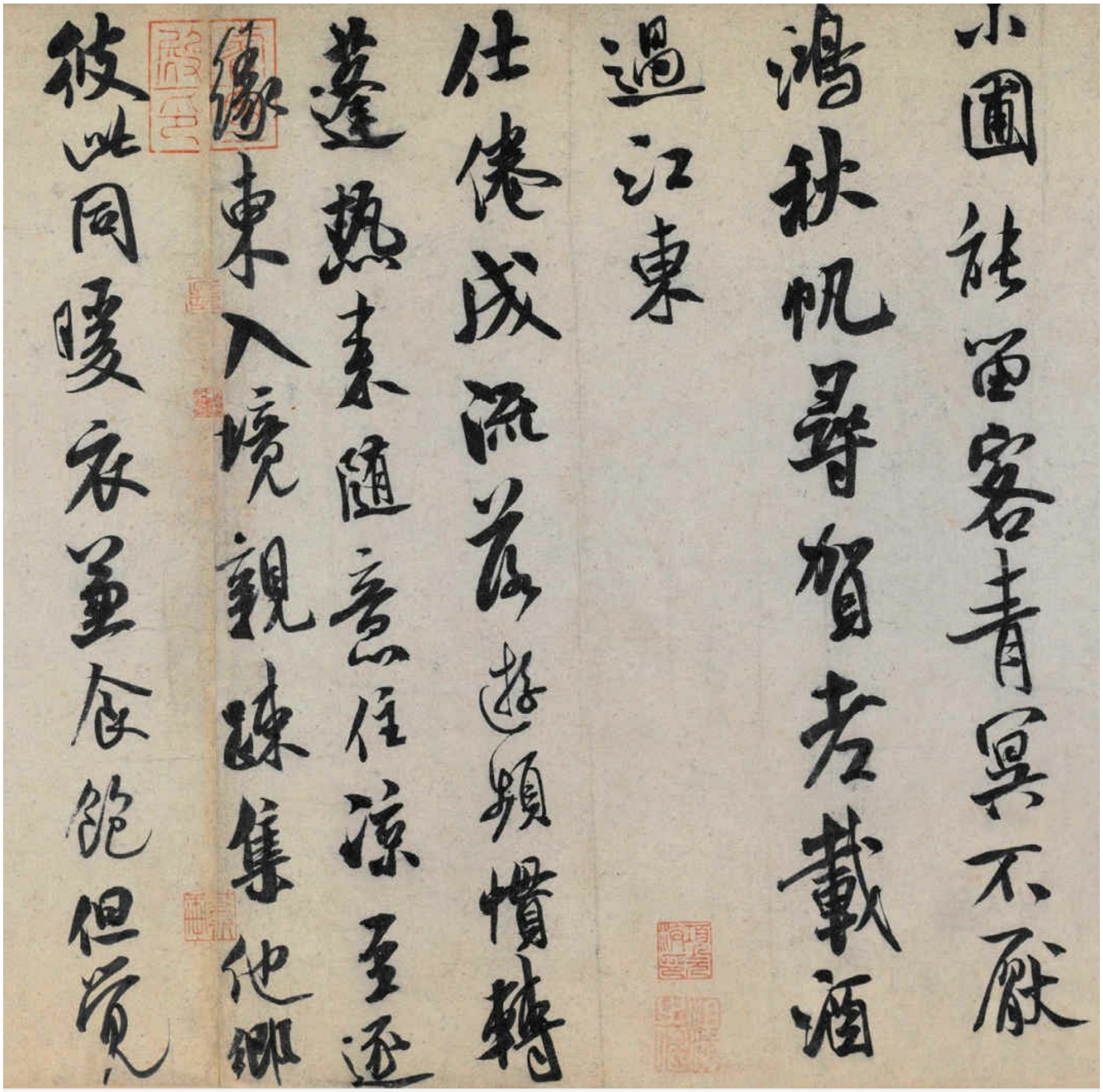
能够有机会做展览，也拜赐了我在其他方面的声誉，尤甚饮食界，有很多人要我替他们的商店题字做招牌。我是一个商人，见有市场，就坐地起价，最先是几千块一个字，渐渐涨到一万，接着就是翻倍，一翻再翻，当今已是十万人民币一个字了。

餐厅通常以三个字为名，共收三十万，对方也是商人，也会精算，花三十万买个宣传，不贵也。所以越来越多人叫我写，看样子，又得涨价了。

本来书画展都有一个别题，像绍灿兄的叫为“心手相师”，如果要我选一个副题，我一定会用“可悬酒肆”四个字。

的确，我的字都是游戏，尤其自娱，在写题下款时，很多书家喜用某某题，但是我买得最多的，是“墨戏”这两个字。对于我，每一幅都是在玩。

也许是抱着这个心情，我可以放松自己，写自己喜欢的句子，绝对不会是什么“圣人心日月，仁者寿山河”那么古板，也不会“岂能尽如人意，但求无愧于心”那么玄奥，更非常之讨厌“业精于勤荒于嬉”之类的说教。




［北宋］米芾《苕溪诗帖》（局部）

时常想起的是丁雄泉老师的画，并非毕加索名作，但充满令人喜跃的色彩，挂在家中墙上，每天让看的人开心，我要的，就是这种感觉。

把幽默注入在古诗之中如何，“思君令人老”为上句，下句我是“努力加餐饭”，即刻有趣了。

简单一点，用两个字或三个字的也耐看，之前写的“开心”最多人喜欢，“无妨”也不错，“别管我”和“不计较”，狂妄一点，来个“不睬你”“管他呢”和“谁在乎”。

一个字的，我最爱“真”和“缘”。以前在书展时，有人要求写

个“忍”，我问对方：“你结婚多少年了？”

回答：“二十年。”

我说：“不必写了，你已经是专家。”

与其写“随心所欲”，我在北京时常听到他们的四个字“爱咋咋地”，也很喜欢。

长一点的，大幅的，写草书《心经》。草书少人看得懂，但《心经》人人会念，每一个字都熟悉，细看之后说：“啊，原来这个字可以这么写！”

另外有黄霑的“沧海一声笑”和“问我”“塞拉利昂下”，更是每一个香港人唱得出的歌词。

# 书画展点滴

香港荣宝斋《蔡澜苏美璐书画展》，从二〇一八年三月二十七日至四月三日为止，圆满地结束了，我拍了一张照片在社交平台发表，字句写着：“人去楼空并非好事，但字画售罄，欢乐也。”

邀请函上说明为了环保，不收花篮，但金庸先生夫妇的一早送到，王力加夫妇一共送两个，陈曦龄医生、徐锡安先生、师兄禤绍灿、沈星，还有春回堂的林伟正先生、成龙和狄龙兄也前后送到，冯安平的是一盘胡姬花，最耐摆了。

倪匡兄听话，没送花，但也不肯折现，撑着手杖来参加酒会，非常难得，他老兄近来连北角之外的地方也少涉足，来中环会场，算是很远的了。

酒会场面热闹，各位亲友已不一一道谢，传媒同事也多来采访，为了国内不能参加的友人，我在现场做了一场直播，带大家走了一圈，亲自解说。

记得冯康侯老师曾经说过，开画展或书法展也不是什么高雅事，还是要说明给到场的人字画的内容，这和推销其他产品没什么分别。

照了X光，医生说可以把那个铁甲人一般的脚套脱掉，浑身轻松起来，加上兴奋，酒会中又到处乱跑，脚伤还是没有完全恢复，事后有点酸痛。

再下去几天，就不能一一和到来的人一起站着拍照了，干脆搬了一张椅子在大型海报前面，坐着不动当布景板，朋友们要求，就不那么吃力。

合照没有问题，有些人要直的拍一张，横的拍一张，好像永远不满足。他们都很斯文，有的人样子看起来很有学问，但是最后还是禁不住举起剪刀手，他们不觉幼稚，我心中感到非常好笑。

已经疲惫不堪时，其中一位问我站起来可不可以，我就老实不客气地：“不可以！”

自己的字卖了多少幅我毫不关心，倒是很介意苏美璐的插图，又每天写电邮向她报告，结果颇有成绩。我自己买了三幅送人，一幅是画墨尔本“万寿宫”的前老板刘华铿的，苏美璐没见过本人，但样子像得不得

了，另一幅是画“夏铭记”，还有上海友人孙宇的先生家顺，应该是很好的礼物。

自己的字，有一幅觉得还满意的是“忽然想起你，笑了笑自己。”第二个“笑”字换另一方式，写成古字的“咲”，很多人看不懂，结果还是卖不出，直到最后一天，才被人购去了，到底还是有人欣赏。

写的大多数是轻松的，只有一张较为沉重：“君去青山谁共游”。有一位端庄的太太要了，见有儿子陪来，我趁她不在时问为什么要买这张，回答道家父刚刚去世，我向他说要他妈妈放开一点，并留下联络，心中答应下次有旅行团时留一个名额给她。

钟楚红最有心了，酒会时她来了一次，过几天她又重来，说当时人多没有好好看。当今各类展览她看得多，眼界甚高，人又不断地自我修养求进步，一直是那么美丽，是有原因的。

想不到良宽的那一幅也一早给人买去，来看的人听了我的说明，感谢我介绍这位日本和尚画家，其实他的字句真的有味道，下次可以多写。

张继的那首脍炙人口的诗，并不如他的另一个版本好，所以写了“白发重来一梦中，青山不改旧时容。乌啼月落寒山寺，倚枕仍闻半夜钟。”也有人和我一样喜欢，买了回去。

来参观的人有些也带了小孩子，我虽然当他们为怪兽，绝对不会自己养，但别人的可以玩玩，然后不必照顾，倒是很喜欢的。好友陈依龄家的旁边有一家糖果店，可以印上图画，问我要不要，我当然要了，结果她送了我一大箱的圆板糖，一面印着“真”字，一面印着一只招财猫，一下子被人抢光。

那个“真”字最多人喜欢的，我也觉得自己写得好，一共有两种，一是行书、一是草书，卖光了又有人订，一共写了多幅。我开始卖文时，倪匡兄也说过：你靠这个“真”字，可以吃很多年。哈哈。

对了，卖字也要有张价钱表，古时古人书写叫为“润例”，郑板桥的那幅写得最好，好像已经没有人可以后继了，结果请倪匡兄为了我作一篇，放大了摆在场内，可当美文观之。

书画展靠多人帮忙，才会成功，再俗套也得感谢各位一下，最有功劳的当然是香港荣宝斋的总经理周柏林先生和他几位同事，他们说没这么忙过。不久的将来公司会搬到荷李活道，给个固定地方卖苏美璐和我的字画。

宣传方面，叶洁馨小姐开的灵活公关公司也大力帮了很多忙，在此致谢。

最感激的是各位来看的朋友，过几年，可以再来一次。

# 附录

## 蔡澜：人生真好玩儿（《开讲啦》）

我的名字叫蔡澜，为什么叫蔡澜呢？因为我是在南洋出生的，我爸爸说："你就蔡南吧，南方的南。"但是我有一个长辈，名字里也有个"南"字，所以说不好、忌讳，就改成这个波澜的"澜"字。古语也有云："七十而不逾矩"，"不逾矩"就是不必遵守规矩，一下子就活了。

人生真的不错，真的好玩啊。有两种想法，你如果认为很好玩就好玩，你认为不好玩就不好玩。就像你出门，满天乌鸦嘎嘎嘎地叫，这个很倒霉。但是你想，乌鸦是动物中唯一会把食物含着给爸爸妈妈吃的，这种动物很少，包括人类也少了。所以说在这么短短的几十年里面，把人生看成好的，不要看成坏的，不要太灰暗。我最喜欢跟年轻人聊天，因为自己心态还算年轻，我可以跟他们沟通。但我发现很多年轻人，还是跟我有一点代沟，就是我比他们更年轻一点。尽量地学习、尽量地经历、尽量地旅游、尽量地吃好东西，人生就比较美好一点，就这么简单。

我喜欢看书，我喜欢看很多很多的书，什么书我都看，小的时候就看《希腊神话》，喜欢看这些幻想的东西。我也喜欢旅行，一旅行，看人家怎么过活，眼界就开了。我在西班牙的时候去看外景，有一个老头在钓鱼，西班牙那个岛叫伊比沙岛，退休的嬉皮士都喜欢在那边住。这个老嬉皮在那边钓鱼，我一看前面那些鱼很小，我一转过头来，那边的鱼大得不得了。我说："老头，那边鱼大，为什么在这边钓？"他看着我说："先生，我钓的是早餐。"没错，一句话把你的人生的贪婪，什么都唤醒了。

在旅行中间，你可以学到很多很多的人生哲理。另外的一次，在印度山上，当地个老太太整天煮鸡给我吃，我说："我不要吃鸡了，我要吃鱼呀！"那太太说："什么是鱼？"她在山上都没看过。我就拿了纸画了一条鱼给她，说："你没有吃过真可惜呀。"老太太望着我说："先生，没有吃过的东西有什么可惜呢？"都是人生哲理。

我出道很早，我差不多十九岁已经开始做电影的工作了。那时候跟一些老前辈一坐下来，一桌子十二个人，我最年轻。但是我坐下来的时候，我已经在想有一天我会是在座中最老的呢。果然，这个好像一秒钟以前的事。我昨天晚上跟人家去吃饭，我一坐下来已经是最老的了。所以不要以为时间很长，就是这么一刹那就没了。

提到墨西哥，我在墨西哥也住过一年，去到墨西哥的时候，我看有人家卖爆竹烟花，我想去买来放。我的朋友说："蔡先生，不行，不行啊，死了人才放的呀！"为什么死人要放烟花爆竹，其实他们那边的人生活很辛苦，人很短命，跟死亡接触得很多。那么一接触得很多的时候，为什么不把死亡这件事情变成一种欢乐的事情呢？那为什么一定要生着才庆祝嘛，人死了也是可以庆祝的。

我认为年轻人要做什么都可以，只要有心的话，总有一天会做到，这个就是年轻的好处。在玩乐中体验人生，在平常的烟火气中感受生活的美好。我到一个餐厅去，我吃了很好吃，我就写文章来推荐给大家。因为做生意的确不容易，我不会随便骂人。至少呢，我写的那些文章人家拿去，彩色放大了以后贴在餐厅外面。你到香港去看好了，通通是，总之做什么事情都要很用心去做，样样东西都学，有一本书教你怎么做酱油的，我也买回来看。像我，我也练书法、刻图章，学完了以后，学多了就样样东西是专家，所以，人的本事越多越不怕。

我有一天坐晚上的飞机，深夜的飞机多数会遇到气流，这次飞机很厉害，就一直颠、一直颠。颠就让它颠吧，而我就一直在喝酒。旁边坐了一个澳洲大佬，一直在那抓，一直怕，一直抓，一直怕。好，飞机稳定下来了以后，他看着我，非常之满意地看着我。他说："喂，老兄你死过吗？""我活过。"

年轻人，总要有点理想，总要有点抱负，总要有点想做的事情，那么要做就尽量去做吧！

# 蔡澜：我们都是对生活好奇的人（《鲁豫有约》）

## 我的方向就是把快乐带给大家

很多人会很羡慕我的人生，但是，不用羡慕，实行去，谁都可以的。

我在北京常吃的就是那几家饭店，吃羊肉，因为到了北京不吃羊肉不行嘛。北京就羊肉做得最好。

有个地方是一个朋友介绍的。我们到每个地方去，都有一些当地喜欢吃东西的朋友，而且你看过他们写的文章或者发表过的微博你就会认识。认识这个人，那么就到那边去找这个人。信得过了，那么他就介绍这里好或那里好。

好吃的东西我当然喜欢吃，但不好吃的东西，我也可以学着去吃它。好不好吃，你没有吃过，你没有权利批评。但试过了以后知道不好吃就不吃。

去国外的话，如果遇见什么都不好吃的情况，那么宁可饿肚子。比如，有一次我在伦敦街头，肚子很饿了，走来走去都是这个M字头的店。我死都不肯进去，多饿我都不肯。

后来碰到一个土耳其人在卖那个一块一块小肉，用刀切。我就终于有东西可吃了。

吃饭是有尊严的，宁肯饿着，不好吃我就不吃。

我从来不会把吃当成半个工作。

我有一个写了几十年的专栏叫作《未能食素》。有一天我说，哎，旅行的时候也要我发稿？别的文章可以一边旅行一边写，只有这一篇东西不能够，因为你离开了很久，你没有吃过那个餐厅，你不能乱写。

我这一生到现在为止，并没有做到很任性地生活。倪匡先生也讲过，不能够想做就做，可以不想做尽量不做。想做就做，天下大乱了。

我想做的事就是我的方向，我的方向就是把欢乐带给大家，一方面又可以赚钱，尽量不要做亏本的事情，我现在这个年纪还做亏本的事很丢脸的。

我最得意的发明是和镛记老板甘建成先生一起还原了金庸小说《射雕英雄传》里的“二十四桥明月夜”这道菜。

这道菜的来源是：黄蓉要求洪七公教武功，洪七公说你煮一个菜给我吃。黄蓉说，吃什么？洪七公说，吃豆腐。怎么做呢？要把那个豆腐塞在火腿里面，那么这个怎么做呢？书上没有写明。因为这里（镛记）有个金庸宴，我就跟这里的老板甘先生一块去研究，研究完了我们就把一个火腿切了三分之一，然后用电钻钻了二十四个洞，再把豆腐放在里面，用盖盖起来拿去蒸。因为火腿的味道都已经进入到豆腐里，所以，这道菜只吃豆腐，火腿弃之。

金庸吃了之后，表示很喜欢。

除了金庸小说里的菜式，也试着还原过其他作品里的菜，比如《红楼梦》以及张爱玲的一些小说，但是，最后弄出来的菜，其实都不好吃。

## 我喜欢的是欣赏

我做监制就是邵逸夫先生教的，他说你要是喜欢电影的话，你就要多接触电影这个行业一点，你如果单单是做导演的话，那么这部戏你拍完了以后就剪接，时间紧，牵涉到的范围比较窄小，你如果做监制的话，任何一个部门你都要知道，做监制有一个好处就是说你懂的事情多了以后，你就可以变成种种的部门，你都变成一个专家以后，你的生存机会就会越来越多，可以去打灯，可以去做小工，总之你的求生的技能越来越多，你的自信心就强起来了，都是这样。

邵逸夫先生之所以给我这么多机会，一方面因为跟我的父亲是世交，另一方面还因为他觉得从这个年轻人身上能看到当年的自己，觉得我是适合做这一行的。他是喜欢我的，所以他才会把所有的事情都讲给我听。

但并不是因为邵先生的关系，我一上来就要管很多人、很多事，也是要像新人一样从头开始，去学习，学习了之后才可以去做。

我参与的第一部电影是从拍外景开始，像张彻先生来拍《金燕子》，我不是整部戏参与，就是外景部分罢了。从那里学起，一直学，跟这些工作人员打好关系以后，我就开始自己拍戏。我跟邵先生讲，你们在香港拍一部戏要一百万，七八十万，我这里二三十万就给你搞定了，你们拍戏在香港拍要五六十天，我这里十几天就给你搞定了。那时候是越快生产越好，因为工厂式的作业，所以他也就听得进去。他说那

你就拿这笔钱去，你就去拍，那么我就在开始在日本拍香港戏，请了几个明星过来，其他工作人员都是日本人，拍完了以后就把它寄回去，就在香港上映。所以在东京拍香港片子就算是外景，也不能够拍日本外景，都要拍得很像香港，模仿香港，所以看到富士山也把它剪掉了，不拍的。

那时候我二十多岁，但我必须要掌控全局，没别的办法，就学，学习的过程从犯了很多错误开始，但犯错误不是坏事情。

我对所有的工作人员都要求很高，所以我曾经一度把所有的工作人员都炒了鱿鱼，只剩下我一个，重新开始组织。就是因为拍一部片子的时候，他们太慢。

没人了也没关系，再去组织就是了。

但这件事给我的一个经验就是，我要炒人的话，从炒一两个开始，不要通通炒掉。

我对人对己都要求很严，尤其是自己，要从自己开始。

合作的那么多导演，都是一些很以自我为中心的怪物。没有一个我喜欢的，我都很讨厌他们。

如果让他们来评价我的话，他们会说中午那顿吃得很好。

那是香港电影最最好的时候，因为忙碌，不断地有戏拍。因为每部戏都卖钱。

但是也会困惑。因为没有自己喜欢的题材、喜欢的片子，像我跟邵逸夫先生讲，我说邵氏公司一年生产四十部戏，我们拍四十部戏但是其中一部不卖钱，但为了艺术为了理想这多好。这是可以的，你们四十部中间一部你可以赌得过的。

他说我拍四十部电影都赚钱，为什么我要拍三十九部赚钱，一部不赚钱？我为什么不拍通通赚钱的？那么我也讲不过他，结果就是没有什么自我了。那时候我的工作就是一直付出，一直付出，一直把工作完成，没有说自己想拍些什么戏，就可以拍，所以如果谈起电影的话，我真的是很对不起电影的。我对我这段电影的生涯，不感到非常骄傲，我反而会欣赏电影，我欣赏的能力还不错。我做监制的时候我就为工作而工作，常常人家批评我，他说你这个人，你到底对艺术有没有良心？我说我对艺术没有良心。你是一个没有良心的人。我说我有，我对出钱给我拍戏的老板有良心，因为他们要求的这些，我就交货给他们，我有良心的，我不能够说为了自己的理想而辜负的人家，拿了这么大的一笔钱，让我来玩，我玩不起。

我只是赶上电影最容易卖的时候。但是作为一个有抱负的电影人，其实那是挺痛苦的。

但是没有后悔过。因为每个人都有自己的时代。

我那时候的心态就是把电影当成一个很大的玩具，因为你现在没有得玩，现在拍电影，好像大家都愁眉苦脸痛苦得要死，我很会玩啦，我会去找最好的地方拍外景，当年最好的酒，当年最好的一桌子菜，我都把它重现起来，女人我会重现，让她们穿最漂亮的旗袍，这些我会很考据的，把这部戏拍起来，在拍的中间，我很会玩，我已经达到我的目的了。

被这个时代推着，你不给我别的机会，那我就从中找到别的乐趣。

我经过这种失意的年代，那时候我就开始学书法。三十几岁吧，有一段时间很不愉快，不愉快，我就学东西了。

我学书法很认真地去学，书法和篆刻，刻图章，现在还可以拿得出来，替人家写写招牌。

内心是会郁闷的。当然郁闷时间很短了，后来我才发现我在书上也写过，干了四十年电影，原来我不喜欢干电影这行。

因为我喜欢的是欣赏，看，我不喜欢参加在里面，但是我会把自己变成一些大的玩具，就好玩，对自己的人生也有帮助，现在我欣赏电影就好了，不要再去搞制作，制作很头痛。

我做不了像邵逸夫那样电影大亨。我没有那种决心，很多很绝情的事情我做不了，很多决定我做不了。

比如你要很绝情地说，每一部戏都要赚钱，这个很绝情吧，我就不可以了，我说有钱就完了吗？

我不较劲，这个事情我做不好的话我离开一段时间，我试一个别的事情。

这点就是很多很多经验积累下来以后，让我离开，让我决定再也不回来。

我不遗憾，我知道遗憾了也没有用。我也不是一个有野心的人。我只是对工作要求高，我不怕得罪人，我看到不喜欢的我就开口大骂了。

在电影圈里面要找一两个性情中人不容易，都是很有目的地去完成一件事情的人。做导演的多数都是想着“我自己成名就好了，你们这些人死光了也不关我事”的人，这种人我不喜欢。

我最欣赏的人都不是电影圈的，像黄霑、倪匡、金庸、古龙。这几个人是我最好的朋友。共同点都是文人，都是对生活好奇的人，都是性情中人。

# 蔡澜：人生的意义无非就是吃吃喝喝（《十三邀》）

我来香港五十多年了，选来选去，还是这个地方比较好，因为有生活，有人的味道，像人。

这家菜场我常常来逛，它没有招牌，我就替它写一个招牌。菜，它新鲜的话，会跟你笑，下次你来，买我买我。从小开始到现在，我最喜欢的就是逛菜市场了。

我最想做的是拉丁族人，我认为活得最快乐的是拉丁民族。我以前很忧郁的，不是开朗的人，后来一旅行了我才知道，原来人可以这么活着。

我十几岁已经开始旅行了，去日本之前，我到过马来西亚，到过很多地方了。去日本的时候我又顺便去了韩国。后来又因为拍戏的关系，什么地方都去了。

那时候，和好几个好朋友，一面吃一面聊天，聊到天亮。那些所谓的忧伤，都很明白，我们都经历过。

说到读书，我看书喜欢所谓的“作者论”，就是把同一个作者的所有的书都看完，我认为这才叫作看书。著作很多的，就很难。我的书也不少，但很容易看，很正统又不是正统，所谓文学又不是文学，所以那些什么艺术界、文学界一定是把我摒出去的。我说，那就归纳成“洗手间文学”好了，一次看完一篇，如果那天你吃的是四川火锅的话，一次就看两篇吧。我是一个把快乐带给别人的人。看我的书，希望你轻松一点，快乐一点，就这么简单。

电影工作，一干四十多年，做电影不是容易事。有多少个人死在你脚下，有多少老板亏本，有多少人在支持你，你才会成为“王家卫”？我开始明白一个道理，你如果有太强烈的个人主义的话，不要拍电影，因为电影不可能是一个人可以做的，它是一个全体创作，大家都有功劳。所以我开始写作，写作可以是我自己的。

我做人不断地学习。我在墨西哥拍戏的时候，看到炮仗、烟花要买来放，有人说，蔡先生，不可以，这个是有人去世才放的。我说，你们死人这么欢乐？是很欢乐，因为我们人很短命，我们医学不发达，我们

还有一个死亡节。

所以他们了解死亡，他们接触，他们拥抱。

我开始想关于死亡，为什么要哭得这么厉害？为什么这样？我说学习怎么活很重要，但学习怎么死，特别重要。我们中国人从来不去谈。“老是不面对，整个人就不成熟”。人都有一死，何不快活一世，笑看往生？

我们常常看别人，却很少看自己，自己的思想是怎么样，就往那一边去走。这其实是可以改变的。不要把那个包袱弄得太重，没有必要。一个人可以改变世界的话，我就去洒热血、断头颅，我可以去。但有时候，我没有这个力量，改变不了，所以我就开始“逃避”，吃吃喝喝也是一种逃避嘛。

吃是本能。我们常常忘记本能。

我是一个把快乐带给别人的人。吃得好的话自己高兴，对别人也好。再简单不过的道理。而且健康有两种，一种是精神上的健康，一种是肉体上的健康嘛。

许知远独白：这个世界充满不确定性，高度功利主义，什么都有目的，所以他做一个自由快活、享受人生的人，他知道这个时代所有的问题，他理解，但他选择不去直接地触碰它。在这个时代做一个快活的人，风流快活的体面人，那也是最好的反抗，体面的背后事实上有原则，我觉得这就是对中国社会的一个好处，特别大的好处。

# 蔡澜：发上等愿，结中等缘，享下等福（荣宝斋现场问答）

问：特别想请教您的是，您活得如此快乐自在的秘诀是什么？

答：我们永远不把我们自己的人生往简单方面去思考，我们自己的想法越弄越复杂，为什么要这样呢？就是因为喜欢，就因为这样快乐比较好，快乐比痛苦好，这当然的事情。所以要把所有的问题简单化，把自己想法简单化的话烦恼就会比较少。

问：《射雕英雄传》中有一道名菜：二十四桥明月夜。蔡澜先生和一位香港的美食家真正做出了这道菜，我很好奇，您是怎么把豆腐弄得那么圆的？然后又放到火腿当中，而且嵌合得非常漂亮。

答：大的金华火腿，用电锯把三分之一锯开，锯开以后，再用电钻钻二十四个洞，钻了二十四个洞就用掏雪糕的那个把豆腐掏了填在洞里面，填二十四个再把这一块东西盖起来，再拿到蒸炉里面去蒸六个小时，火腿的味道都会跑到豆腐里面去。

十二个人吃饭，每个人掏两粒来吃，那么这个火腿呢，其实在书上也是这样写的：弃之不食。火腿就把它丢掉吧！

问：倪匡先生最近还好吗？

答：最近很懒惰。他住在北角，叫他来铜锣湾吃东西他都不肯。他就一直在他住的房间附近生活，他以前在三藩市的家很大，现在这个北角的家非常小。而且我说“倪匡兄啊，你以前住的这么大，现在住的这么小，真可惜啊”什么的，讲了一大堆。他说小就小，小有什么不好，我昏倒的时候，我用手一挡就挡住了嘛。所以他很乐天，他永远是一个外星人，永远是一个很懂得享受的人。

最近我跟他喝酒，他也喝了，那些朋友看到会说，倪匡你不是说过你喝酒的配额已经满了吗？怎么还在喝酒？他说是跟蔡澜喝嘛。我坏的酒的配额完了，好酒的配额刚刚开始。

问：您对我们当代年轻人有什么告诫吗？

答：没有劝诫，年轻是一个阶段，都要过的。我很看不惯年轻人和我爸爸很看不惯我是一样的道理。我还是很喜欢年轻人，还是喜欢跟你们交流。年轻人最好的就是可以犯错，不要怕犯错。有些事情做不了的

话你要去想，我很不喜欢年轻人想都不敢想，那这个就没有什么希望了，想总要想，对也好坏也好一定要想。这个是我给年轻人的话。

我不相信一代不如一代，我相信青出于蓝。

问：您活到这种通透的程度，现在还有什么烦恼吗？

答：我有烦恼，但是我不告诉你，因为我告诉你没有用，你解决不了我的烦恼，没有用，所以我不跟你讲。因为我要把我所有的烦恼、痛苦都锁到一个保险箱里面，把它一踢踢到大海里面去。

因为讲了没有用，我是一个带欢乐给大家的人，我不想把我的痛苦追加在你们身上，什么事情就先笑，就哈哈哈大笑三声，我跟倪匡兄学的。

问：您觉得年轻人，该如何去经营一段爱情，该如何去遇见一段爱情？

答：爱情是不要经营的，爱情如果要经营那就很假，爱情这种事情一发生了就是不可收拾的。一爱就爱了，要不然的话谁肯去结婚？结婚是一件很野蛮的事情，所以一定要冲昏头脑的时候才会做嘛。

问：虽然咱是第一次见面，但是在见您之前我看过您很多书，然后通过书本的交流，我感觉在您的书里我已经跟您成为好朋友了。您觉得这样咱们算是朋友吗？

答：是，这样是朋友。我跟很多古人都是这样，我跟王羲之，我跟毕加索也是朋友，我跟很多很多古人都是朋友。

问：您在练书法的过程中用的毛笔，在做饭的过程中用的锅铲，还有篆刻时候的刻刀，这三个工具怎样去完成您的书法、美食还有篆刻？

答：熟能生巧。一般我们刻完了以后拿去给冯康侯先生修改，他拿了一把刻刀好像在切豆腐这样，我一看，我说有一天我能够像他这样就好了。现在人家拿一个印过来给我，我也切切切。因为熟能生巧，所以我有这种把握。

刻印是一种乐趣，没有经过这种乐趣的人不晓得。就是你在刻的时候，在晚上，你就这样把这把刀推过去，那个爆裂石头的声音，那个声音真的好听，好听到极点。

晚上你要是听这个声音，你会觉得比任何音乐都好听。

问：您活得特别通透。您是从年轻到现在一直是这个状态，还是经历了一些事情以后，一个时间的沉淀以后，您才是现在的这个样子？

答：我年轻的时候很刻苦耐劳，我付出很多，我生活艰苦，我要供养我弟弟上学，我是过着苦行僧的生活。很年轻的时候，经过很多经历就有一点成绩，有一点成绩我就开始享受了。

当然要享受，当然要“报仇”了。有一对对联就是：发上等愿，发愿

的话要上等愿；结中等缘，就是跟人家做朋友，也不必高攀了，普通人结朋友也很好；那么享下等福。我是正在享我的下等福，上苍对我还好了。

问：先生您曾经说过，对于老字号有一份敬意，但是就是面对现在的这种新潮流，您觉得老字号应该如何打破现在这样的困局？

答：不要打破，老字号就老字号，就是按照一贯的去做，也不要创新，什么都不要就维持。

日本有很多老字号，就是日本人开店拿来一块布挂在那边叫作软帘。他就是让软帘一直挂在那边，所以说只要开店的一天，只要食物保持不变的一天就一直做下去。什么辛苦也好怎么困难也好，做下去的话，就变成百年老店了嘛，也不必求变的，我很反对求变这回事。

问：您认为“美食不是垃圾”的那个概念和意义是什么？

答：我认为所有的快餐店都是垃圾来的。你们喜欢是你们的事情，我认为是垃圾。

# 倪匡跋　以“真”为生命真谛，只求心中真喜欢

## 不拘一格降人才

要用文字素描一个人，当然要先写下他的名字：

蔡澜。

然后，当然是要表明他的身份。

对一般人来说，这很容易，大不了，十余个字，也就够了。可是对蔡澜，却很费功夫。而且还要用到标点符号之中的括号和省略号，括号内是与之相关，但又必须分开来说的身份，于是在蔡澜的名下，就有了这些：

作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……还有许多，真的不能尽述。

这许多身份，都实实在在，绝非虚衔，每一个身份，都有大量事实支持，下文会择要述之。

在写下了那么多身份之后，不禁喟叹：人怎么可以有这样多方面的才能？若是先写下了那些身份，倒过来，要找一个人去配合那些身份，能找到谁？

认识的人不算少，奇才异能之士很多，但如能配得上这许多身份的，还是只有他：蔡澜！

蔡澜，一九四一年八月十八日生于新加坡（巧之极矣，执笔之日，就是八月十八日，蔡澜，生日快乐），这一年，这一天，天公抖擞，真是应了诗人所求，不拘一格，降下人才。

人才易得，这许多身份不只是名衔，还有内容，这也可以说不难，难得的是，他这人，有一种罕见的气质，或气度。那些身份，都或许可以通过努力获得，但气度是与生俱来，是天生的，他的这种气质、气度，表现在他“好朋友”这身份上。

## 桃花潭水深千尺

好朋友不稀奇，谁都有好朋友，俗言道：曹操也有知心人。不过请留意，蔡澜的“好朋友”项下有括号：很多人的好朋友。

要成为“很多人的好朋友”，这就难了。与他相知逾四十年，从未在任何场合听任何人说过他坏话的，凭什么能做到这一点？

凭的，就是他天生的气质，真诚交友的侠气。真心，能交到好朋友，那是必然的事。

以真诚待人，人未必以真诚回报，诚然，蔡澜一生之中，吃所谓“朋友”的亏不少，他从来不提，人家也知道。更妙的是，给他亏吃的人士知道占了他的便宜，自知不是，对他衷心佩服。

许多朋友，他都不是刻意结交来的，却成为意气相投的好友，友情深厚的，岂止深千尺！他本身有这样的程度，所交的朋友，自然程度也不会相去太远。

这里所谓“程度”，并不是指才能、地位，而是指“意气”，意气相投！哪怕你是贩夫走卒，一样是朋友，意气不投，哪怕你是高官富商，一样不屑一顾，这是交友的最高原则。

这种原则也不必刻意，蔡澜最可爱的气质之一，就是不刻意地君子。有顺其自然的潇洒，有不着一字的风流，所以一遇上了可交之友，自然而然友情长久，合乎君子交游的原则，从古至今，凡有这样气质者，必不会将利害得失放在交友准则上，交友必广，必然人人称道。把蔡澜朋友多这一点，列为第一值得素描点，是由于这一点是性格天生使然，怎么都学不来—当然，正是由于看到他的许多创意，成为许多人模仿的目标，所以有感而发。

蔡澜的创意无穷，值得大书特书。

## 千金散尽还复来

蔡澜对花钱的态度，是若用钱能买到快乐，不惜代价去买。若用钱能买到舒适，不惜代价去买……

这样的态度，自然“花钱如流水”，钱不会从天上掉下来，也自然要设法赚钱。

他绝对是一个文人，很有古风的文人。从他身上，可以清楚感到古

人的影子，尤其像魏晋的文人，不拘小节，潇洒自在。可是他又很有经营事业的才能，更善于在生活的玩乐吃喝之中发现商机，成就一番事业，且为他人竞相模仿。

喜欢喝茶，特别是普洱，极浓，不知者以为他在喝墨水，他也笑说“肚里没墨水，所以喝墨水”，结果是出现了经他特别配方的“抱抱茶”，十余年风行不衰。

喜欢旅行，足迹遍天下，喜欢美食，遍尝各式美味，把两者结合，首创美食旅行团。在这之前，旅行团对于参加者在旅行期间的饮食并不重视，食物大都简陋。蔡澜的美食旅行一出，当然大受欢迎，又照例成为模仿对象。参加过蔡澜美食旅行团的团友，组成“蔡澜之友”，数以千计，有参加十数次以上者。这种开风气之先的创举，用一句成语—不胜枚举，各地冠以他名字的“美食坊”可以证明。

这些事业，再加上日日不辍的写作，当然有相当丰厚的收入，可是看他那种大手大脚的用钱方式，也不禁替他捏一把汗。当然，十分多余，数十年来，只见他愈花愈有。数年前，遭人欺骗，损失巨大（八位数字），吸一口气，不到三年，损失的就回来了，主宰金钱，不被金钱主宰，快意人生，不亦乐乎。

真正了解快乐且能创造快乐、享受快乐，当年有腰悬长剑、昂首阔步于长安道路的，如今有背着僧袋，悠然闲步在香港街头的，两者之间，或许大有共通之处？

## 众里寻他千百度

对人生目的的追寻，可以分为刻意和不刻意两种，众里寻他，也可以理解为对理想的追寻。

表面上的行为活动，是表面行为，内心对人生意义的探讨，对人生理想的追求，则属于内涵。

虽说有诸内而形诸外，但很多时候，不容易从外在行为窥视内心世界。尤其是一般俗眼，只看表面，不知内涵，就得不到真实的一面了。

看人如此，读文意更如此。

蔡澜的小品文，文字简洁明白，不造作，不矫情，心中怎么想，笔下就怎么写，若用一个字来形容，就是：真。

乍一看，蔡澜的小品文，写的是生活，他享受的美食，他欣赏的美景，他赞叹的艺术，他经历的事情，大千世界，尽在他的笔下呈现。

试想，他的小品散文，已出版的，超过了一百种，即便是擅写此类

文体的明朝人，也没有一个人留下这许多作品的，放诸古今中外，肯定是一个纪录。

能有那样数量的创作，当然是源自他有极其丰富的生活经历。

读蔡澜的小品散文，若只能领略这一点，虽也足矣，但是忽略了文章的内涵，未免太可惜了。“谁解其中味”？唯有能解其中味的，才能真得蔡文之三昧。

他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理、明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然快乐轻松，这就真是“蓦然回首”就有了的境界，这是蔡澜小品文的内涵，不要轻易放过了！

## 闲来无事不从容

工作能力，每人不同，有的能力高，有的能力低。能力高者，做起事来不吃力，不会气喘如牛，不会咬牙切齿，兵来将挡，水来土掩，旁观者看来，赏心悦目，连连赞叹。能力低者，当然全部相反。

若干年前，蔡澜忽然发愿，要学篆刻，闻言大吃一惊—篆刻学问极大，要投入全部精力，其时他正负电影监制重任，怎能学得成？当时，用很温和的方法，泼他的冷水：“刻印，并不是拿起石头、刻刀来就可进行的，首先，要懂书法，阁下的书法程度，好像……哼哼……”那言下之意，就是说：你连字都写不好，刻什么印！

他听了之后，立即回应：“那我就先学写字。”

当时不置可否。

也没有看到他特别怎样，他却已坐言起行，拜名师，学写字。

大概只不过半年，或大半年左右，在那段时间内，仍如常交往，一点也没有啥特别之处。一日，到他办公室，看到他办公桌上，文房四宝俱全，俨然有笔架，挂着四五支大小毛笔，正想出言笑话他几句，又一眼看到了一叠墨宝，吃了一惊：这些字是谁写的？

蔡老兄笑嘻嘻地泡茶，并不回答，一派君子。

这当然是他写的，可是实在难以相信。

自此之后，也没有见他怎样呵冻搓手地苦练，不多久，书法成就卓然，而且还是浑然，毫不装腔作势。篆刻自然也水到渠成，精彩纷呈，只好感叹：有艺术天才，就是这样。他的这种从容成事的态度，在其他各方面，也无不如此。在各种的笑声之中，今天做成了这样，明天又做成了那样，看起来时间还大有空闲，欧阳先生曰：得其一，可以通其

余。

信然！

## 最恨多才情太浅

蔡澜书法，极合“散怀抱，任情恣性”的书道，所以可观。其实，书道、人道，可以合论。蔡澜的本家蔡邕老先生在“笔论”中提出的书道，拿来做做人的道理，也无不可。

在对待女性的态度上，蔡澜绝对是大男人主义者。

此言一出，蔡澜的所有女性朋友，可能会哗然：“怎么会，他对女性那么好，那么有情有义，是典型的最佳男性朋友，怎么会是大男人主义者？”

是的，所有他的女性朋友对他的赞语，都是对的，都是事实，也正因为如此，才说他是大男人主义者。

唯大男人主义者，才会真正对女性好，把女性视作受保护的弱小对象，放开怀抱，任情尽心地爱之惜之，呵之护之，尽男性之天职，这才是真正的大男人。

（小男人、贱男人对女性的种种劣行，与大男人相反，不想污了笔墨，所以不提了。）

女性朋友对蔡澜的感觉，据所见，都极良好，不困于性别的差异，从广义的观点来看一个“情”字，那是另一种境界的情，是一种浅浅淡淡的情，若有若无的情，隐隐约约的情，丝丝缕缕的情……

若大喝一声问：究竟是什么啊？

对不起，具体还真的说不上来。只好说：不为目的，也没有目的，只是因了天性如此，觉得应该如此，就如此了。

说了等于没有说？当然不是，说了，听的人一时不明，不要紧，随着阅历增长，总会有明白的一天，就算终究不明，又打什么紧？

好像扯远了，其实，是想用拙笔尽可能写出蔡澜对女性的情怀而已。不过看来好像并不成功？

## 回首亭中人　平林澹如画

试想看云林先生的画：天高云淡，飞瀑流泉，枯树危石，如斗茅亭，有君子兮，负手远望，发思古之幽情，念天地之悠悠，时而仰天大

笑，笑天下可笑之事，时而低头沉思，思人间宜思之情，虽茕茕孑立，我行我素，然相交通天下，知己数不尽。

若问君子是谁，答曰：蔡澜先生也。

回顾和他相知逾四十年，自他处学到的极多。“凡事都要试，不试，绝无成功可能，试了，成功和失败，一半一半机会。”这是他一再强调的。只怪生性不合，没学会。

“既上了船，就做船上的事吧。”有一次跟人上了“贼船”，我极不耐烦，大肆唠叨时他教的，学会了，知道了“不开心不能改变不开心的事，不如开心”的道理，所以一直开开心心，受益匪浅。

他以“真”为生命真谛，行文如此，做人如此。所以他看世人，不论青眼白眼，都出自真，都不计较利害得失，只求心中真喜欢。

世人看他，不论青眼白眼，他也浑不计较，只是我行我素：“岂能尽如他意，但求无愧我心。”

这样的做人态度，这样的人，赢得了社会上各色人等对他的尊重敬佩，是必然的结果。有一次，我在前，他在后，走进人丛，只见人群纷纷扬手笑脸招呼，一时之间以为自己大受欢迎，飘飘然焉，及至发现众人目光焦点有异，才知道是和身后人在打招呼，当场大乐：这是典型的“狐假虎威”。哈哈。

即使只是素描，也描之不尽，这里可以写一笔，那里可以补两笔，怎么也难齐全。这样的一个人，哼哼，来自哪一个星球？在地球上多久了？看来，是从魏晋开始的吧？

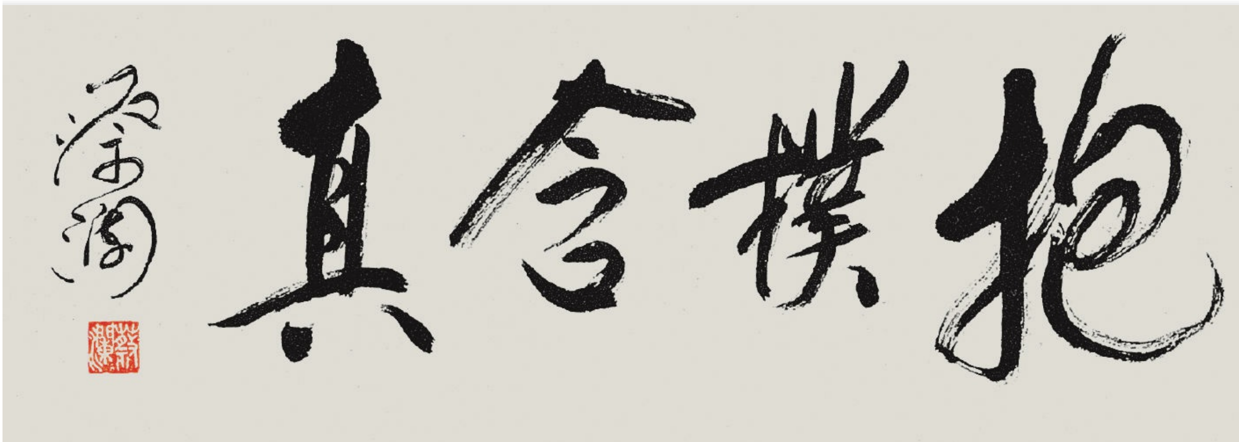
# 蔡澜书法欣赏




看破　放下　自在



佛



抱朴含真

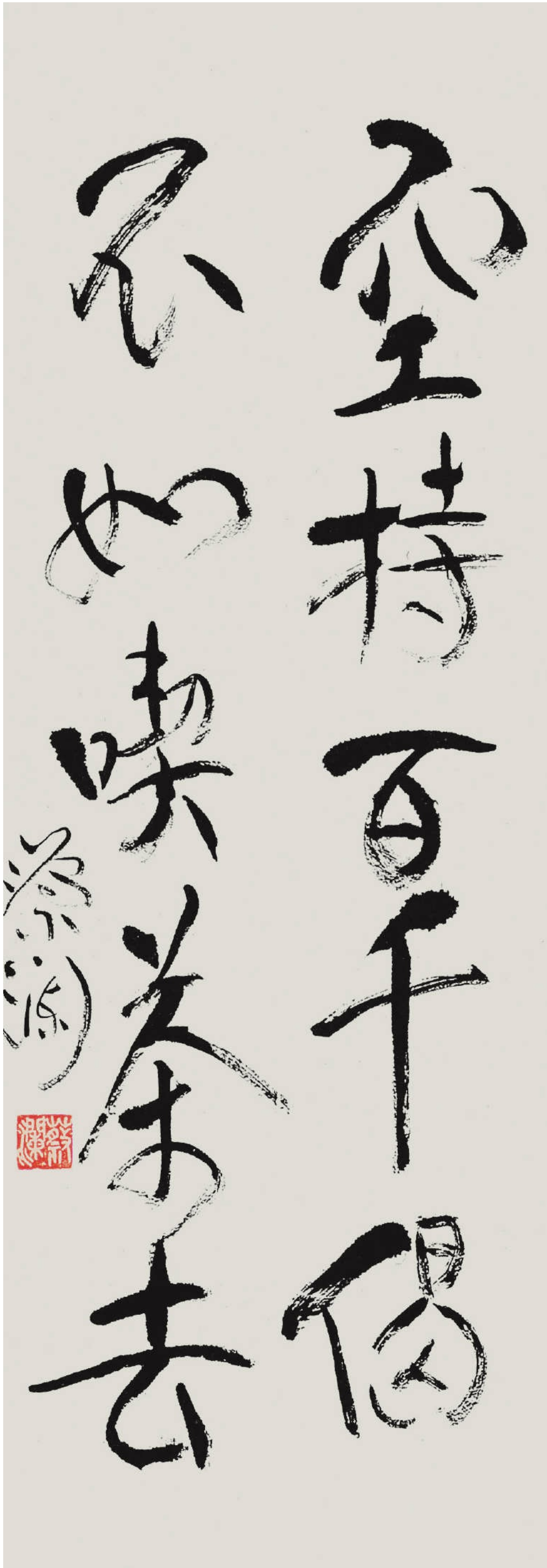


虚无恬淡


且就洞庭賒月色
將船買酒白雲邊
蔡瀾

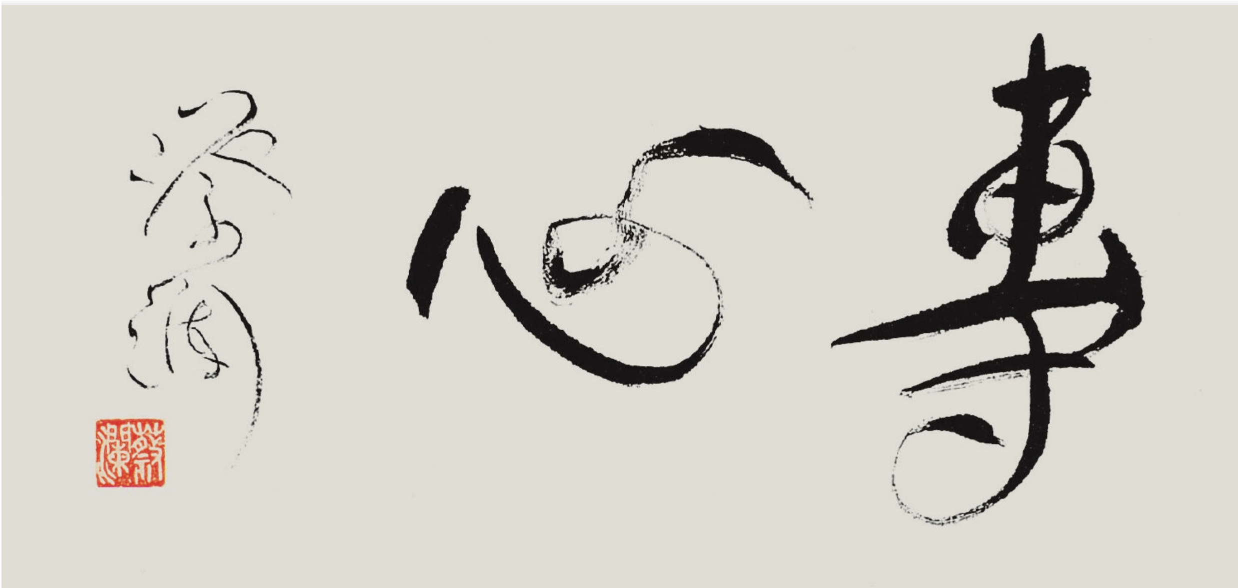
且就洞庭赊月色

将船买酒白云边

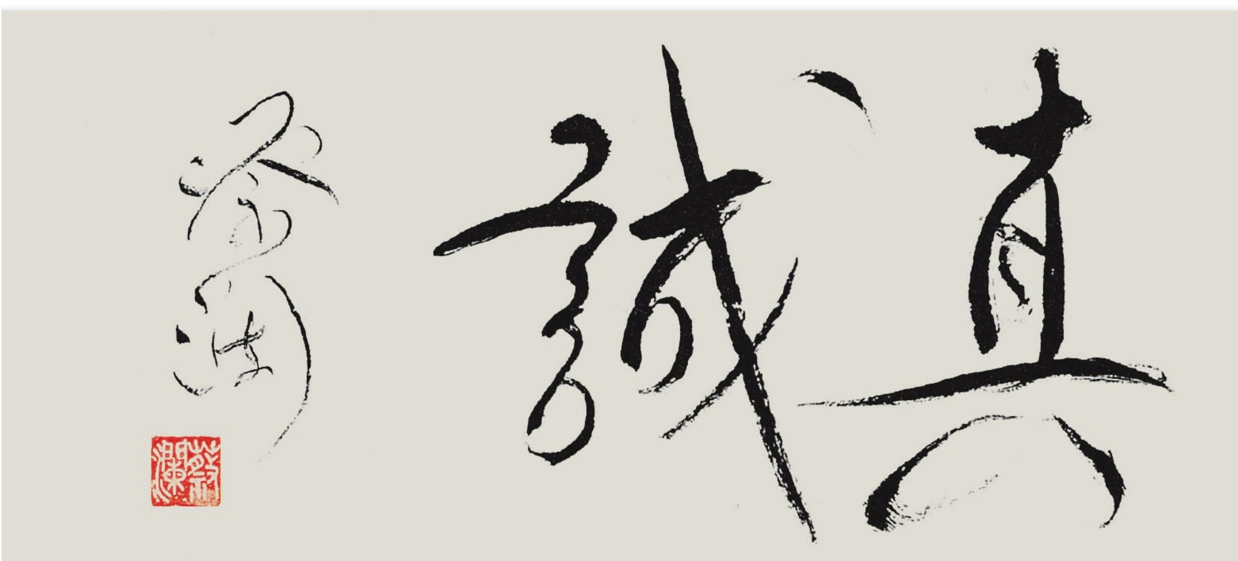

空持百千偈
不如喫茶去

空持百千偈

不如吃茶去



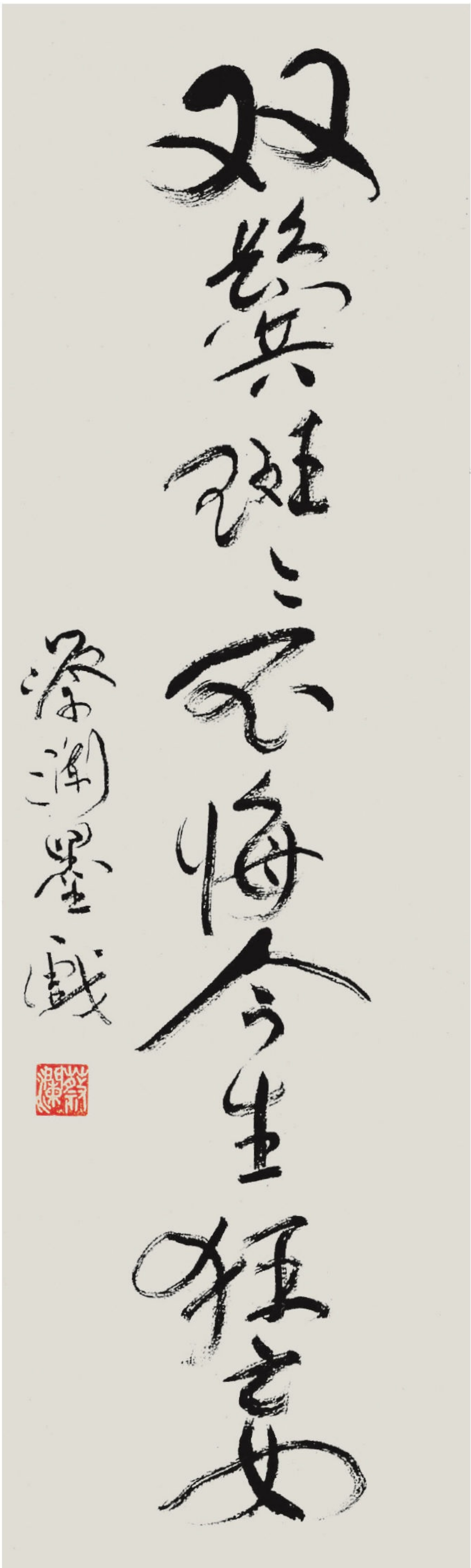
专心



真诚


痛飲從來有別腸

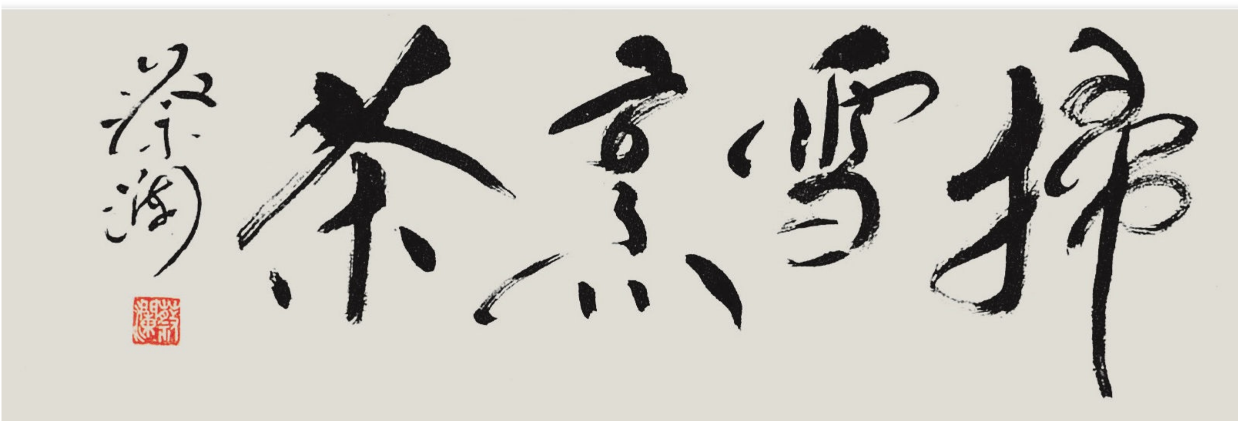
痛饮从来有别肠


双鬓斑斑不悔今生狂妄
深渊墨戏

双鬓斑斑不悔今生狂妄



海阔天空

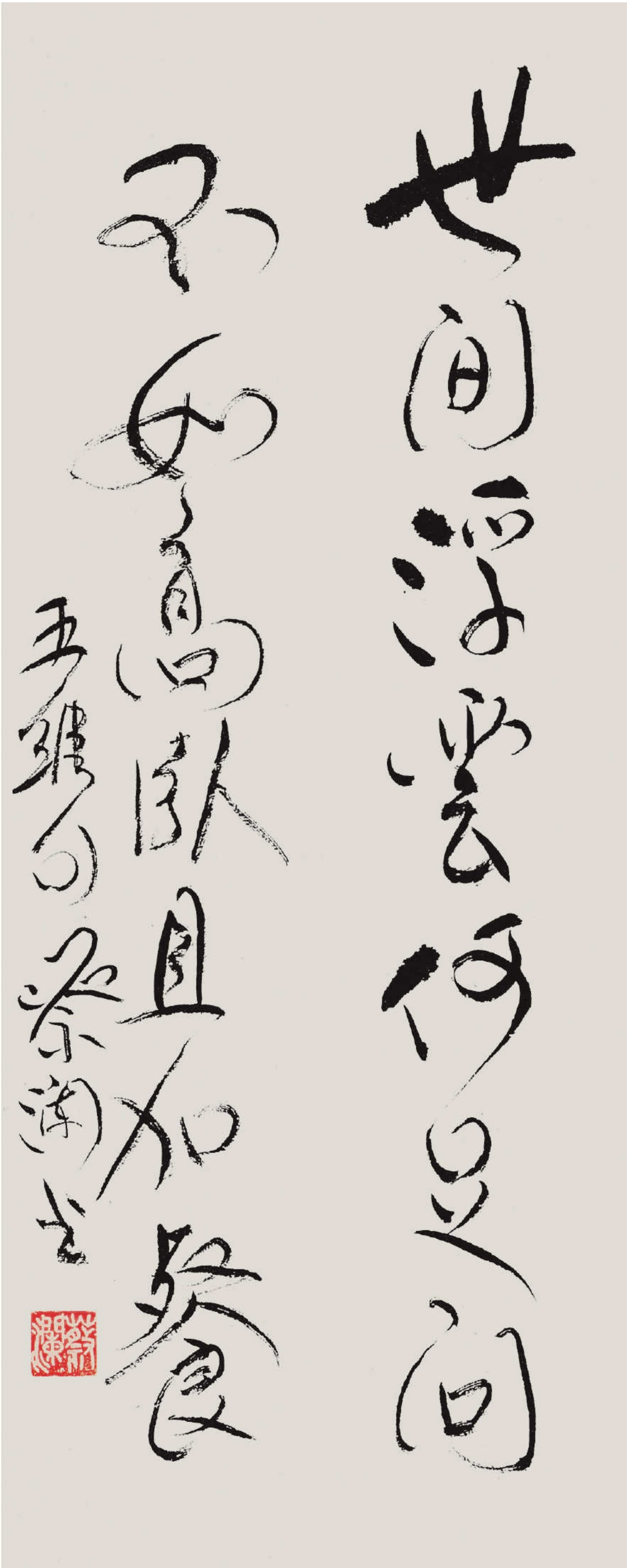


扫雪烹茶


人生在世不称意
明朝散发弄扁舟

人生在世不称意

明朝散发弄扁舟


世事浮雲何足問
不如高臥且加餐
王維句 蔡瀾書

世间浮云何足问

不如高卧且加餐



一酌销千愁



欢喜



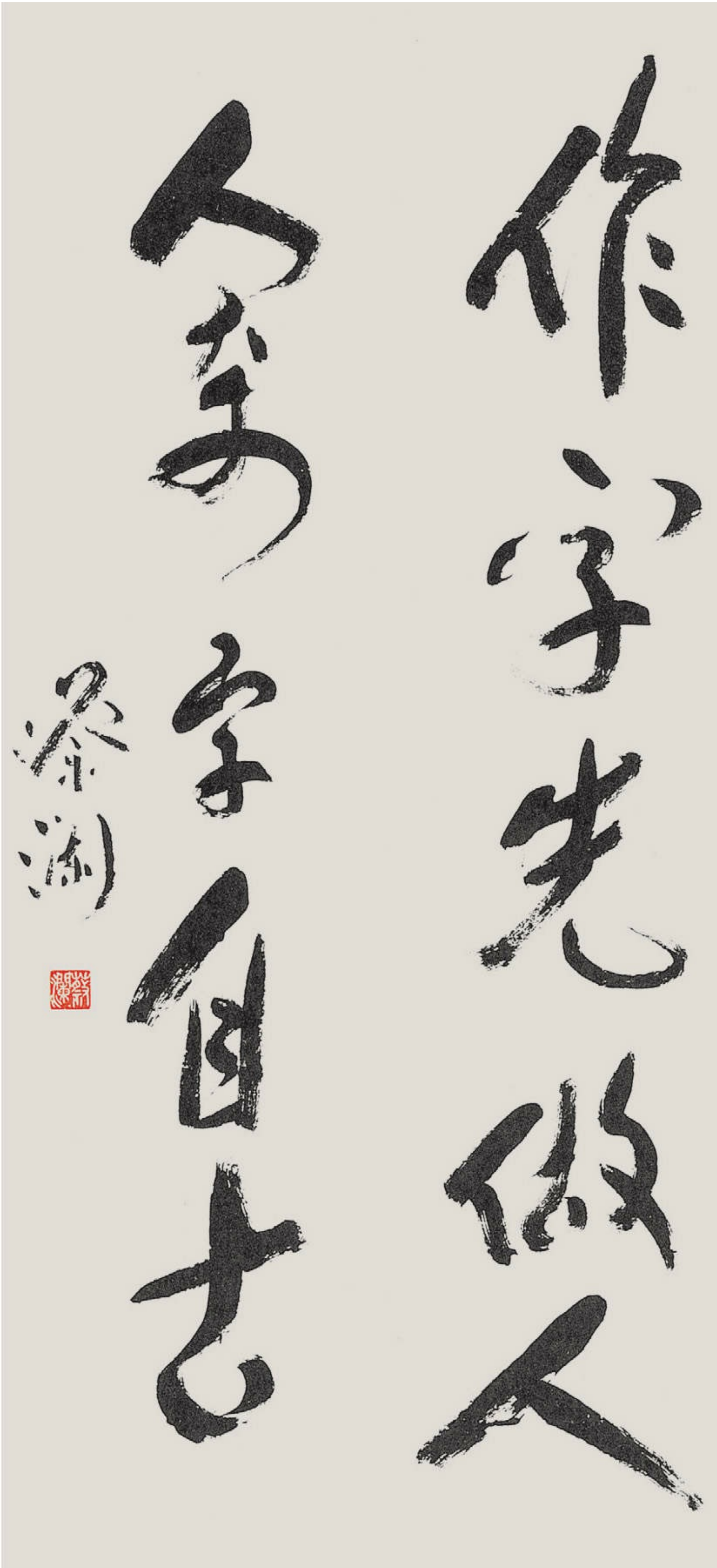
赏心



静

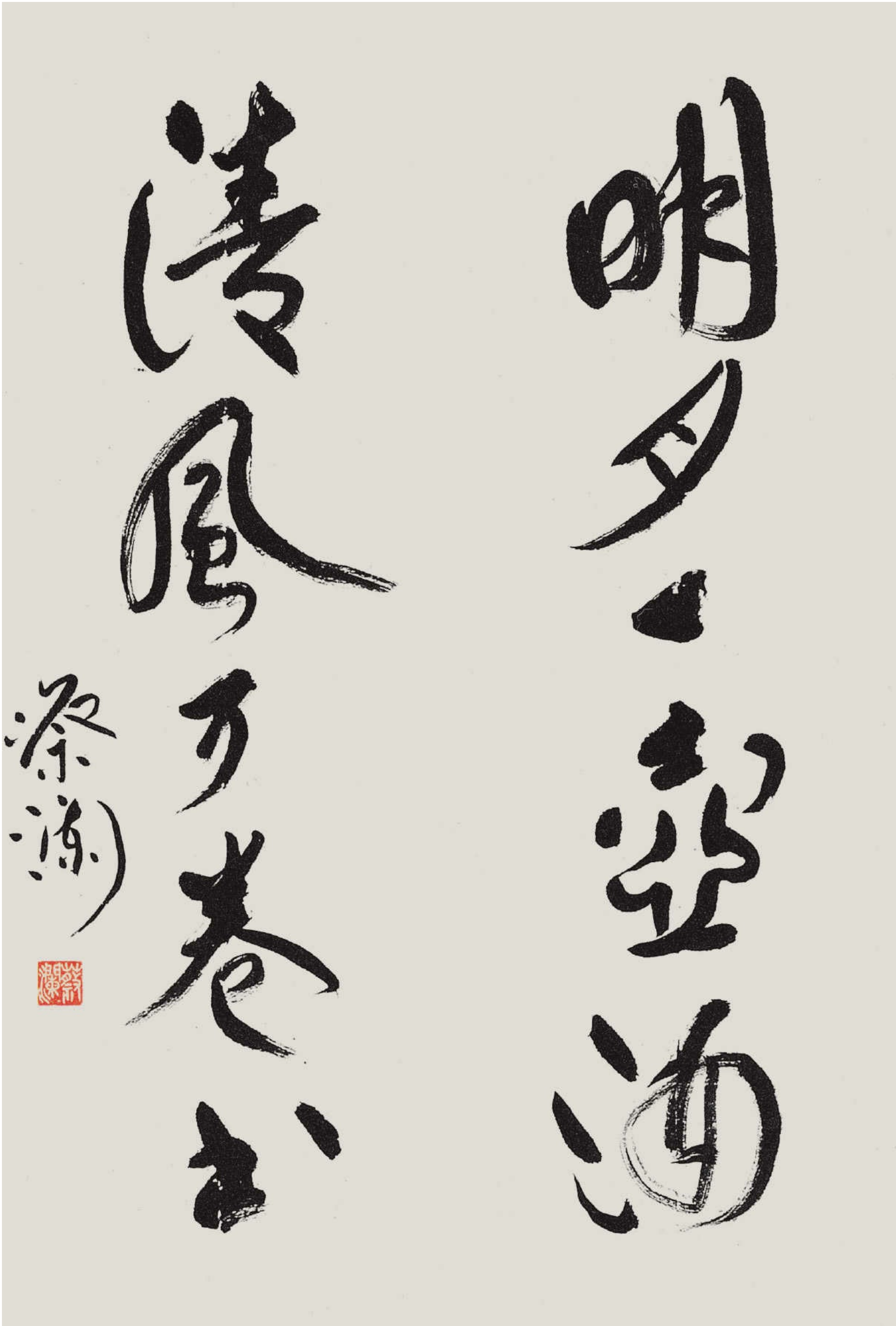


缘


作字先做人

作字先做人

人奇字自古


明月一壺酒
清風萬卷書

明月一壶酒

清风万卷书



平常心



活在当下



除一切苦厄



真



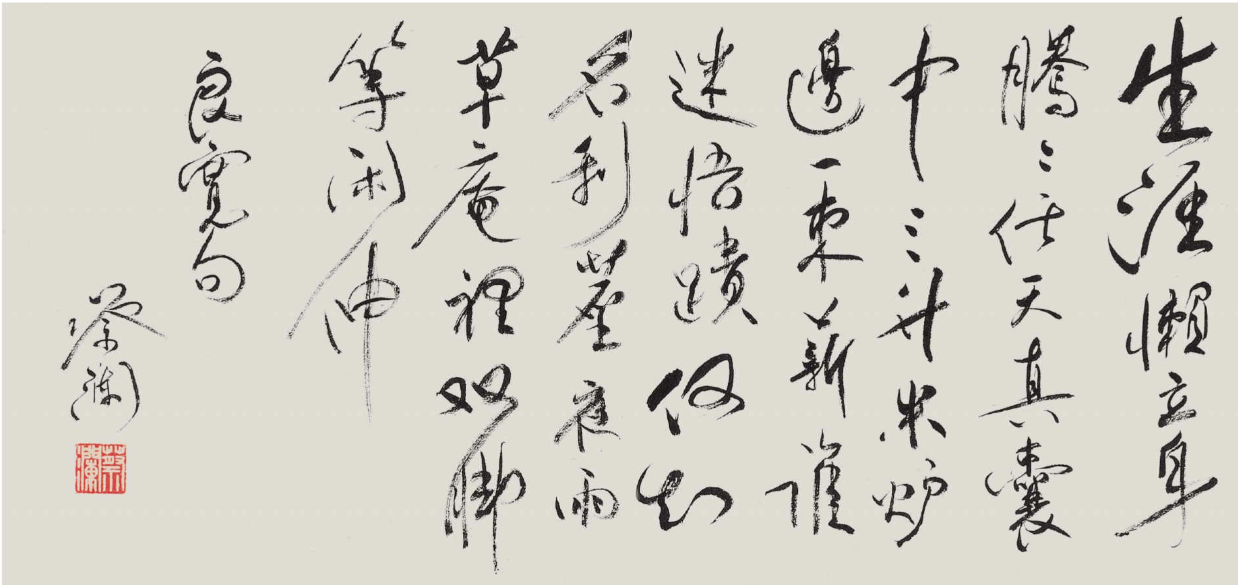
福



无虑



无妨

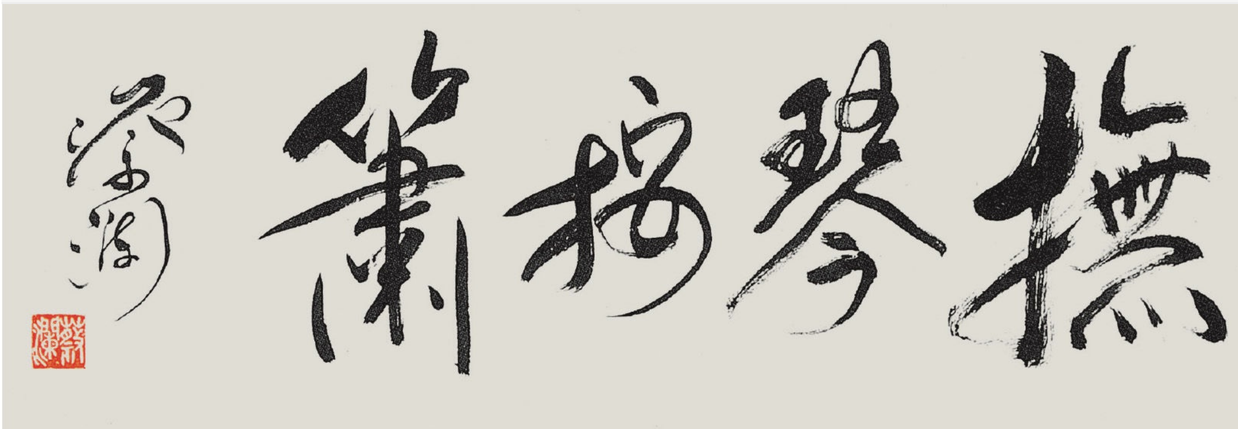


生涯懒立身　腾腾任天真　囊中三升米　炉边一束薪

谁问迷悟迹　何知名利尘　夜雨草庵里　双脚等闲伸



顺其自然



抚琴按箫



思君令人老　努力加餐饭



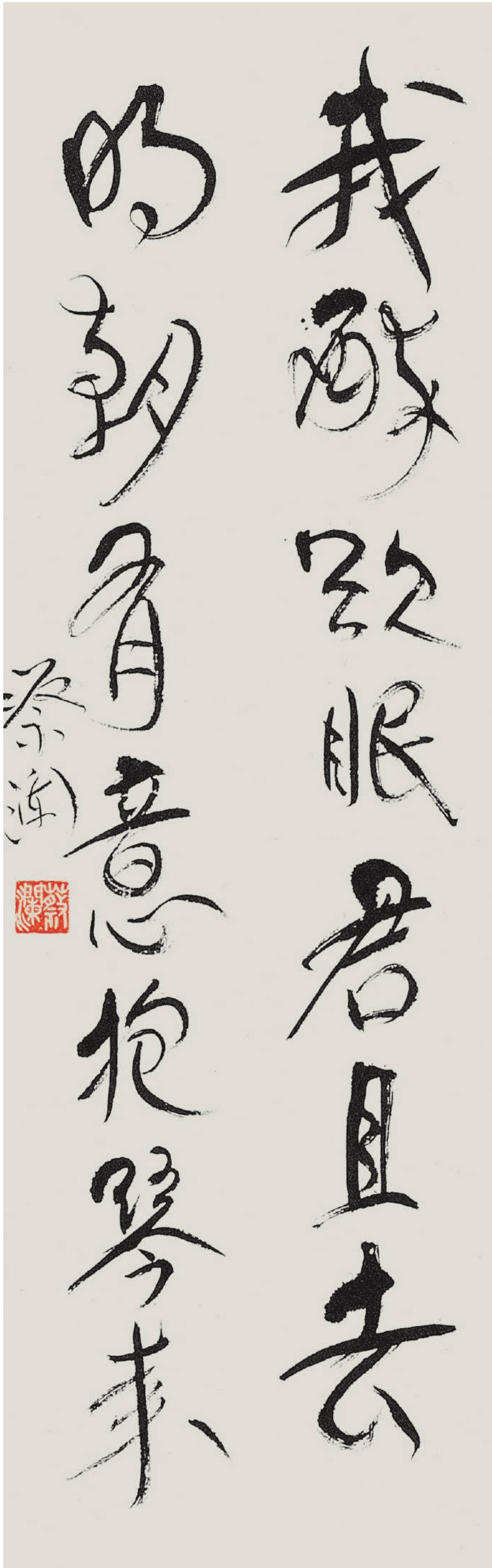
悦目



吉祥

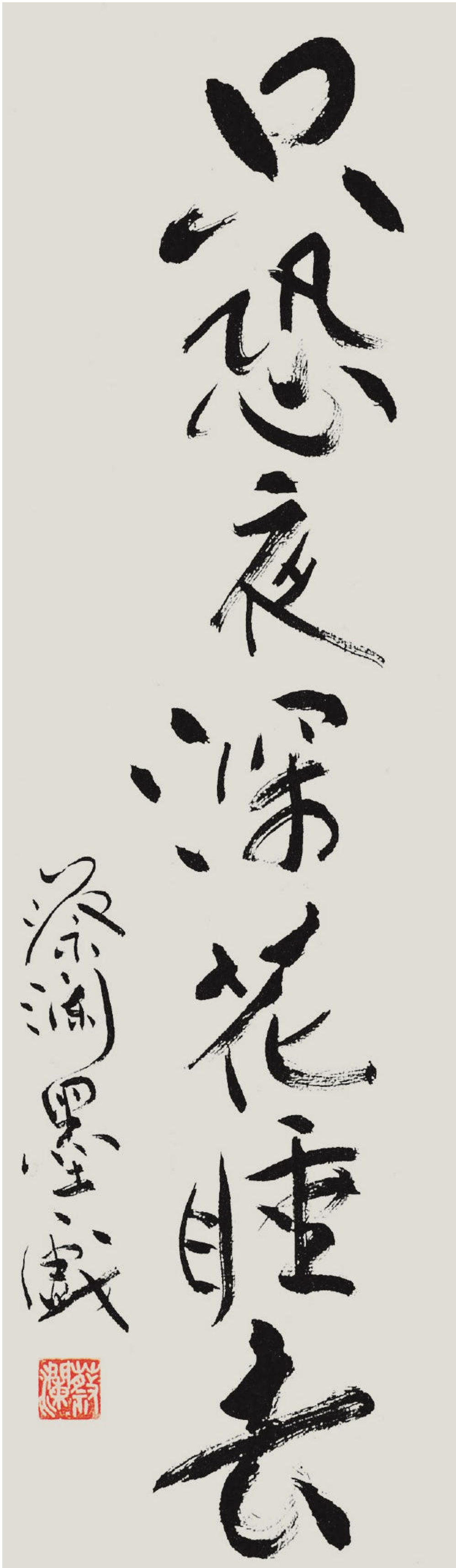


仰天大笑出门去

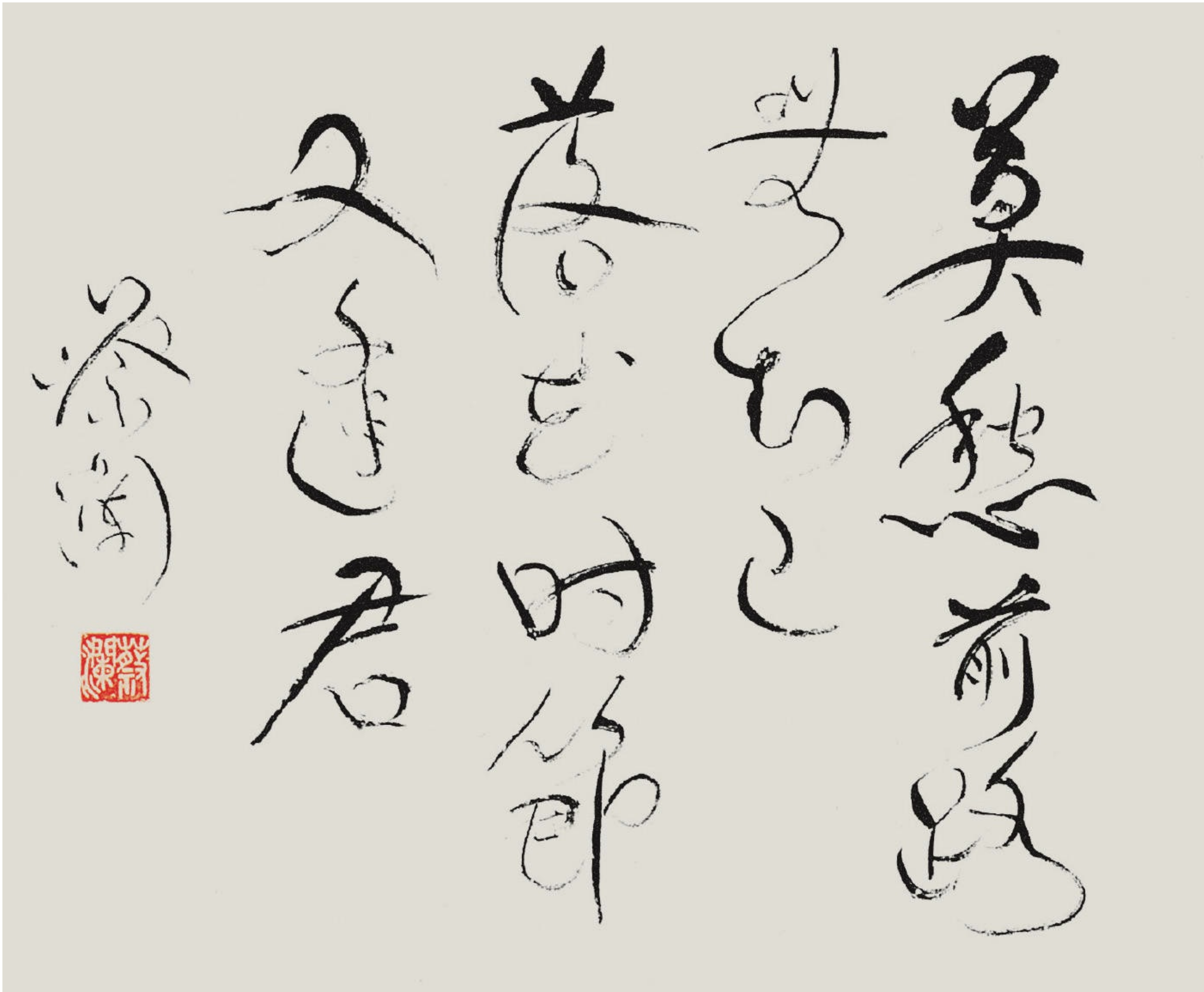

我醉欲眠君且去
明朝有意抱琴来

我醉欲眠君且去

明朝有意抱琴来

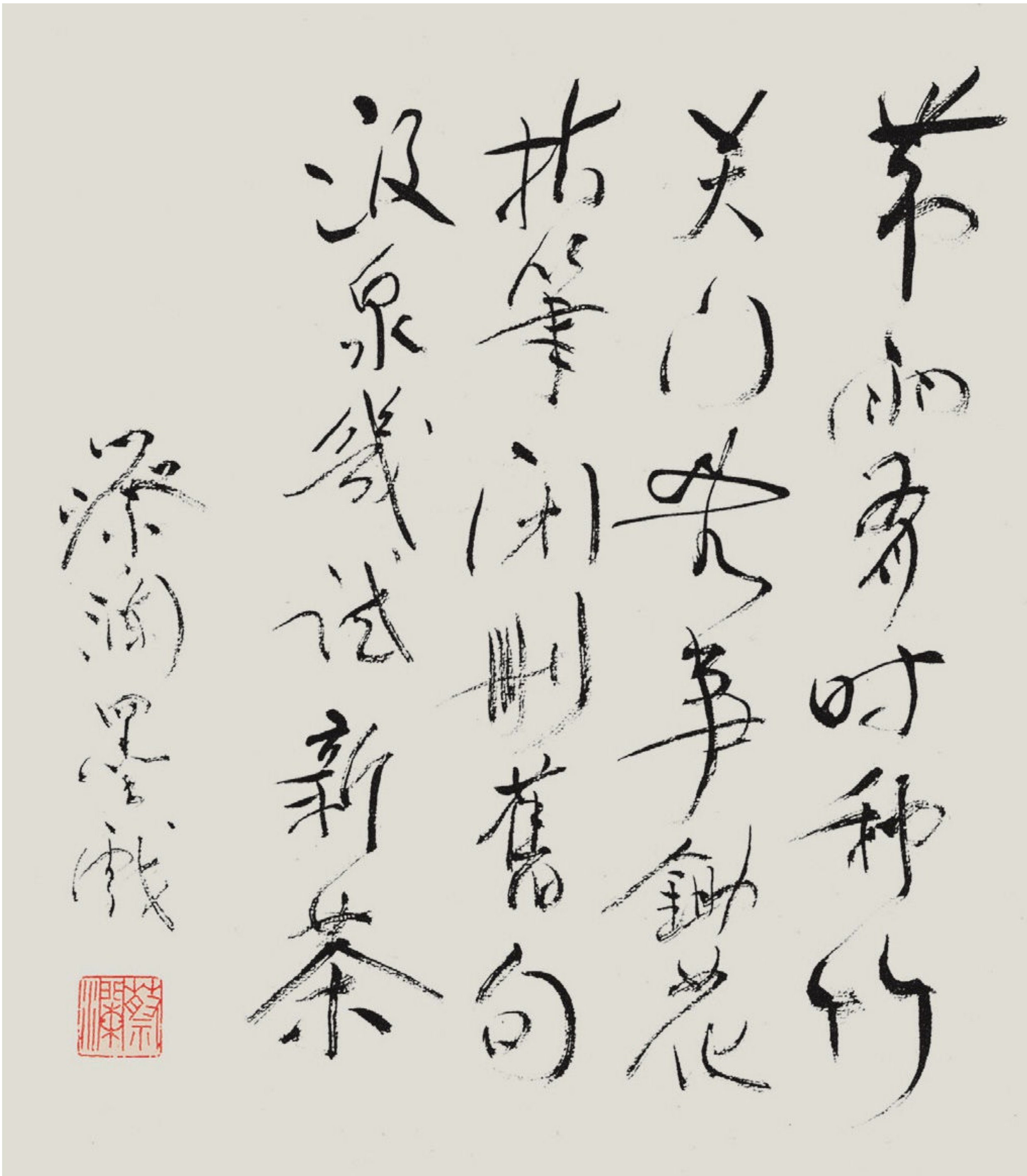

只恐夜深花睡去
蔡瀾墨戲

只恐夜深花睡去



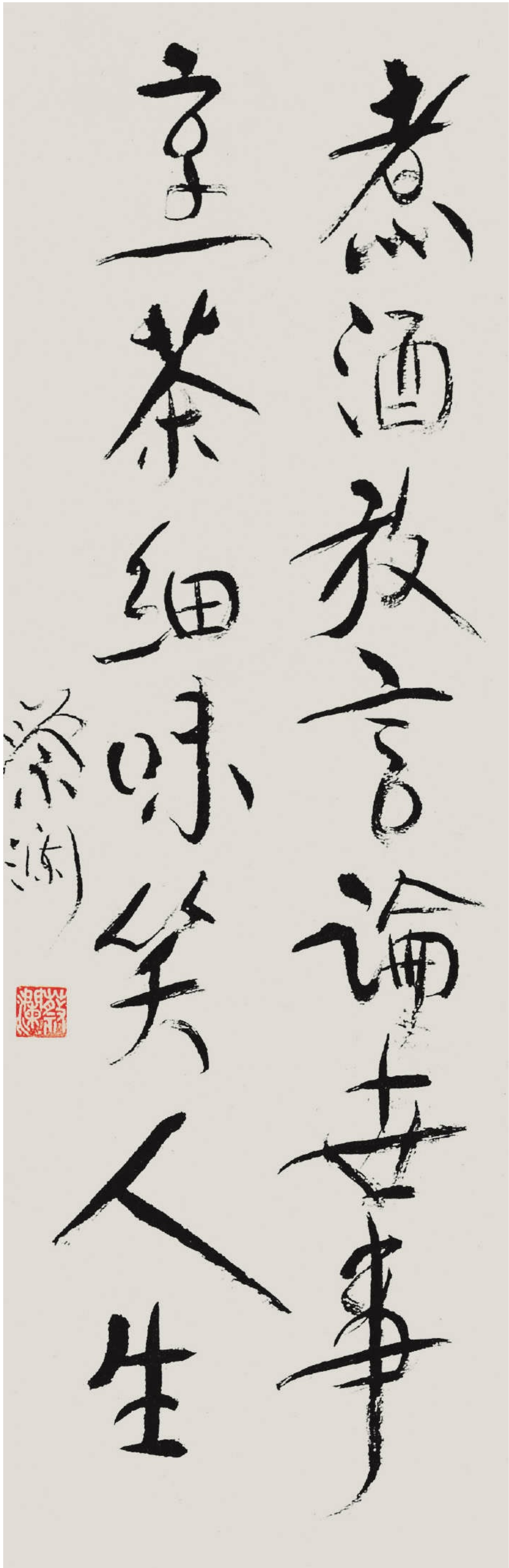
莫愁前路无知己

落花时节又逢君



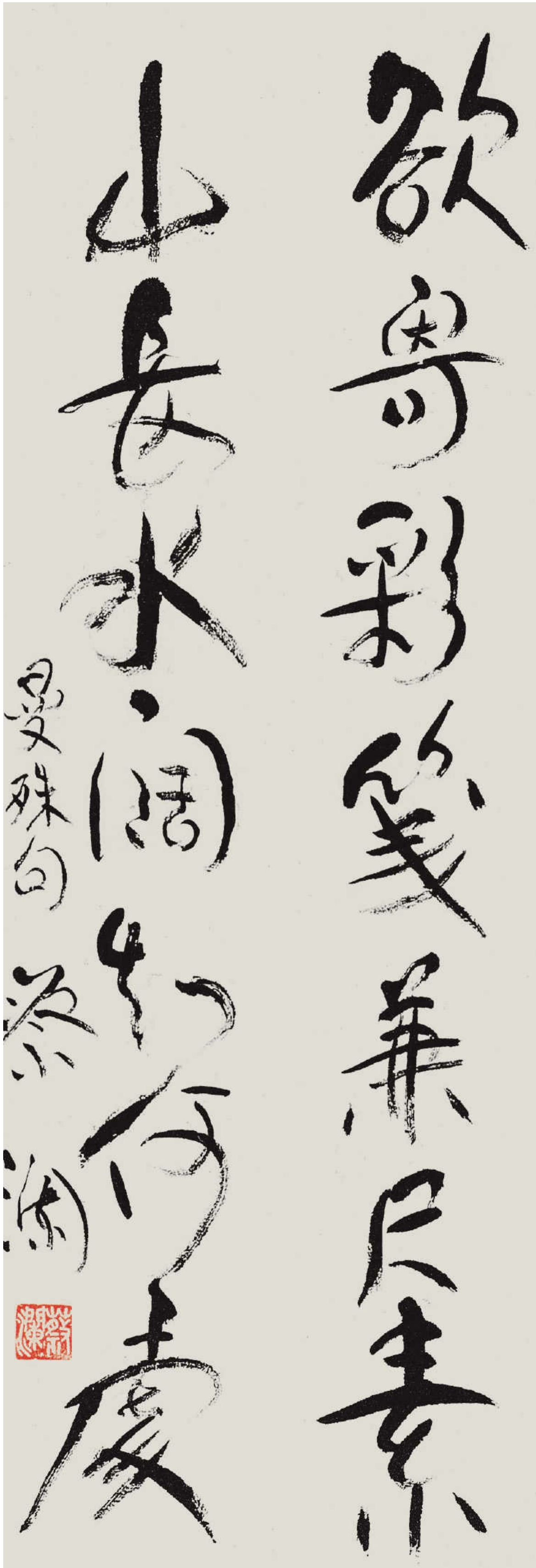

带雨有时种竹　关门无事锄花

拈笔闲删旧句　汲泉几试新茶


煮酒放言论世事
烹茶细味笑人生

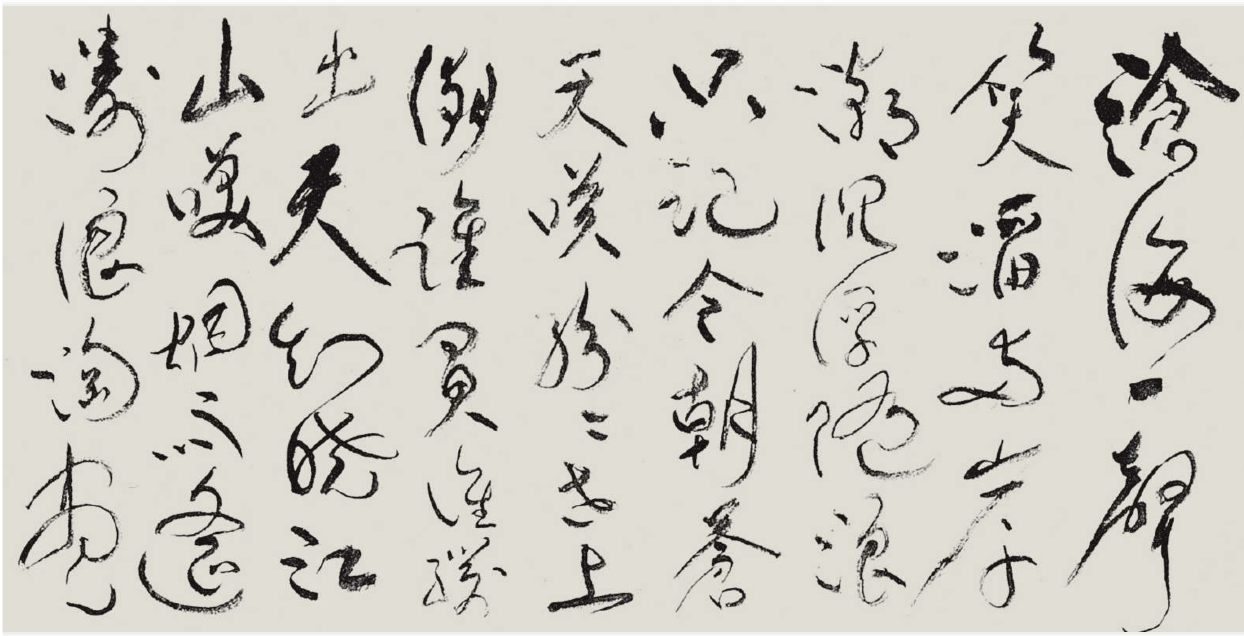
煮酒放言论世事

烹茶细味笑人生


欲寄彩箋兼尺素
山長水闊知何處
晏殊句

欲寄彩笺兼尺素

山长水阔知何处



沧海一声笑　滔滔两岸潮　沉浮随浪　只记今朝

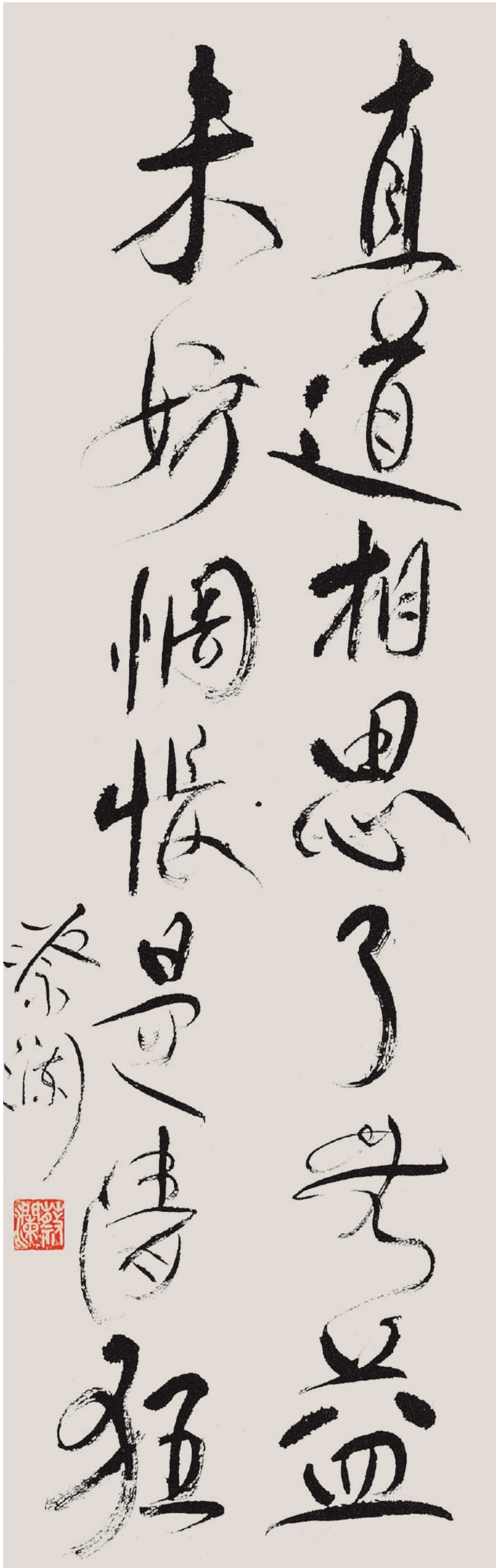
苍天笑　纷纷世上潮　谁负谁胜出　天知晓

江山笑　烟雨遥　涛浪淘尽



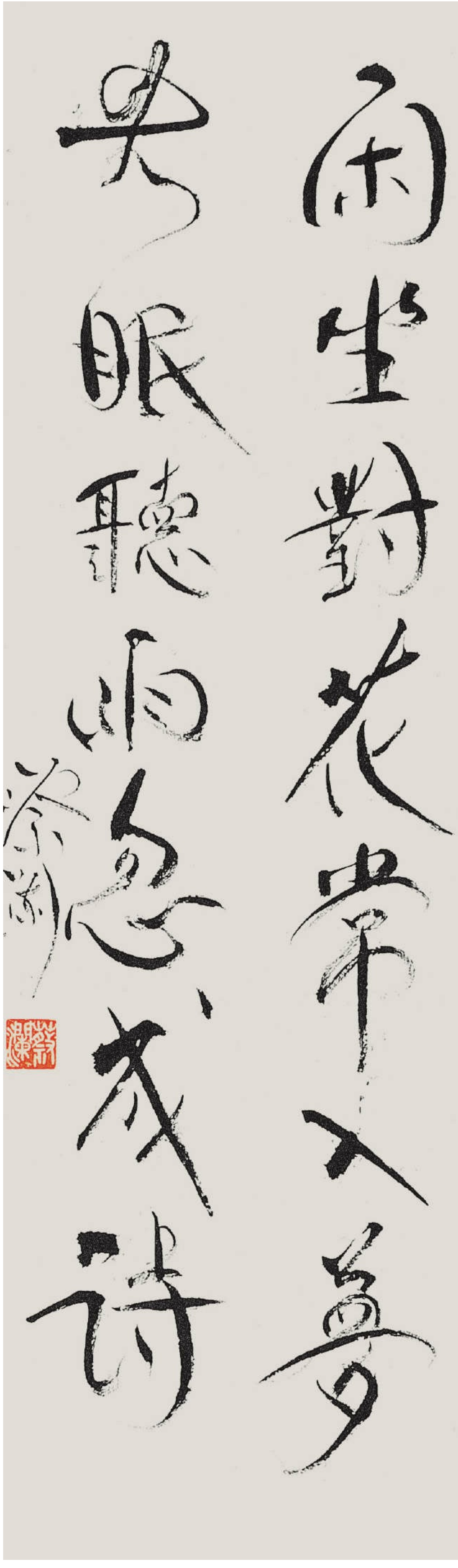
春有百花　秋有月　夏有凉风　冬有雪

若无闲事挂心头　便是人间好时节


直道相思了无益
未妨惆怅是清狂

直道相思了无益

未妨惆怅是清狂


閑坐對花常入夢
失眠聽雨忽成詩

闲坐对花常入梦

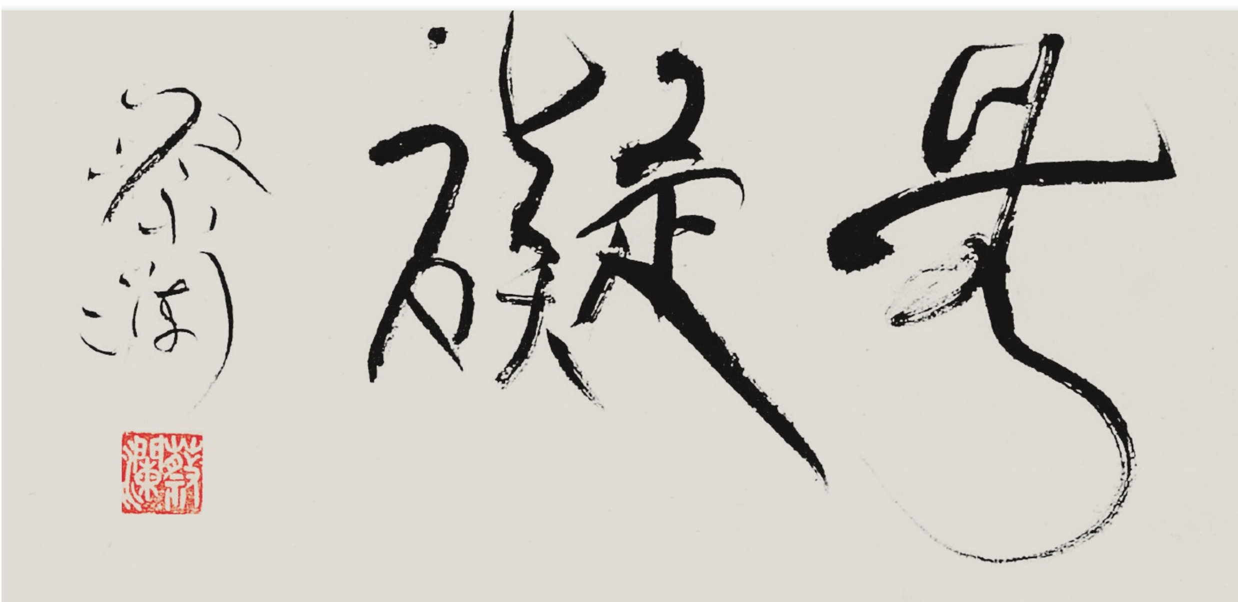
无眠听雨忽成诗



无忧



无心



无碍